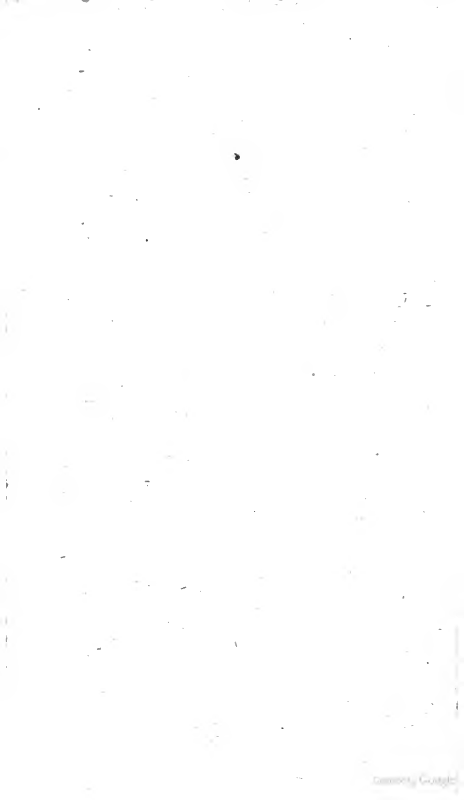




<36630999750010





Vollständiges
Handbuch
der
Waarenkunde

für angehende Kaufleute, Mäkler, Manufacturisten, Lehrer in Handlungsschulen und Jünglinge, die sich dem Handel widmen,

in systematischer Ordnung

abgefaßt

von

Gerhard Heinrich Buse,

Vorsteher der kaufmännischen Erziehungs-Anstalt in Erfurt.

Vierter Band,

welcher die Waaren *a.* der Pelzhändler, *b.* der Lederhändler, *c.* der Federhändler, *d.* der Fisch- und Friandisewaarenhändler und *e.* der Perlen- und Corallenhändler enthält.

Erfurt, 1801.
in der Henningsschen Buchhandlung.

Das Ganze der Handlung,

oder

vollständiges Handbuch

der

vorzüglichsten Handlungskenntnisse

für angehende Kaufleute, Mäkler, Manufacturisten, Handlungsbeflissene Jünglinge und Lehrer in Handlungsschulen,

in systematischer Ordnung

abgefaßt

von

Gerhard Heinrich Buse,

Vorsteher der kaufmännischen Erziehungs-Anstalt in Erfurt.

Des ersten Theiles vierter Band,

welcher die Waaren *a.* der Pelzhändler, *b.* der Lederhändler, *c.* der Federhändler, *d.* der Fisch- und Friandisewaaren-händler und *e.* der Perlen- und Corallenhändler enthält.

Erfurt, 1801.

in der Henningschen Buchhandlung.


Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Dem

Herrn
Rath Andre.

Direktor des evang. Schulwesens in Brünn

widme ich diesen Beytrag zur Waarenkunde

aus

inniger Hochschätzung

seiner Verdienste um die Verbreitung richtiger Natur- und Kunstwissenschaftlicher Kenntnisse

aus

reiner Dankbarkeit

für die Belehrung, welche mir seine, in diesem Werk häufig benutzten naturbeschreibenden, technologischen und geographischen Schriften gewährten;

und besonders

aus

inniger Ergebenheit

für seine, mir seit vielen Jahren gewidmete, auf meine intellectuelle Bildung so wesentlichen Einfluß äußernde, und daher nie genug nach ihrem wahren Werthe zu schätzende Freundschaft.

Vorrede.

Mit dem vorliegenden 4ten Bande ist dieses vollständige Handbuch der Waarenkunde bis zur Hälfte beendigt. Der folgende 5te B. wird die Bergmanufacturwaaren und einen großen Theil der Materialwaaren enthalten. Die Grundsätze, welche ich bey Bearbeitung der letztern vor Augen haben werde, sind bereits im 3ten Bande S. 435-437. in einer Note angegeben worden. Ich beziehe mich auf diese, und bemerke nur noch, daß dieser vorliegende Band in Ansehung solcher Artikel, die als größere Gewerb- und Handelsgegenstände ein allgemeines Interesse haben,

noch reichhaltiger als die vorigen seyn dürfte Die größere Ausführlichkeit in der Darstellung solcher allgemein interessanten Gegenstände wird hoffentlich die Leser für manchen weniger anziehenden, und nur der beabsichtigten Vollständigkeit wegen mit aufgenommene Artikel schadlos halten. Eine sehr wesentliche Unterstützung bey der Bearbeitung dieses Theils der Waarenkunde verdanke ich meinem Freunde, dem Hrn. Tennemann, der auch an der Abfassung der folgenden Bände Theil nehmen wird. Mit dem Versprechen bey der Fortsetzung dieses Werks die demselben bis jetzt gewordene Nachsicht und gütige Aufnahme immer mehr zu begründen, empfiehlt sich dem Wohlwollen seiner Leser

d. Herausgeber.

Inhalt.

B. Pelzwerke aus der Ordn. der Nagethiere.

II. Besondere Arten.

VIII. Waa-

VIII.

Waarenkunde

für

Pelz- oder Rauchwerk-Händler,

enthält:

die Beschreibung der vorzüglichsten Thierhäute, die ihrer Haare wegen zu Kleidungsstücken, Verbrämungen u. s. w. gebraucht werden.





Pelz= oder Rauchwerk.

I. Ueberhaupt.

a. Namen.

Holländ. Bont, Bontwerk. Dänisch. Foerverk, Pelsverk. Schwed. Foderverk, Pelsverk. Engl. Furr, Fur. Franz. Fourrure. Ital. Pellicce. Span. Peleteria. Port. Pelleteria. Russisch, Mächkajaruchläd. Poln. Futro, Futrowizna, Kosmacizna.

b. Beschreibung.

Pelzwerk, Pelletrie, nennt man überhaupt alle zum bequemern Gebrauch geschmeidig gemachte Thierhäute, Felle und Bälge, die nicht von ihren Haaren entblößt sind, und zu Unterfutter oder zur Verbrämung verschiedener Kleidungsstücke der Menschen und zu an=

dern Bedeckungen, z. B. Pferdedecken, Kofferüberzügen u. s. w. gebraucht werden *).

c. Eintheilung.

Das Pelzwerk ist in Ansehung seiner Eigenschaften

1) Grobes Pelzwerk. Von dieser Art sind alle Häute von großen Thieren, die lange starke grobe Haare haben, z. B. von Bären, Wölfen, Tiegern u. dergleichen.

2) Feines Pelzwerk. Von dieser Art sind alle Bälge von kleinen Thieren, die ein feineres Haar haben; z. B. von Zobeln, Hermelin, Mardern u. dergl.

In Ansehung der Thiere, welche das Pelzwerk geben, kann man es eintheilen in Pelzwerk von zahmen, und in Pelzwerk von wilden Thieren.

1) Von den zahmen Thieren giebt es sehr wenige, deren Pelze wir brauchen können, weil ihr Haar entweder zu kurz, oder zu steif, oder zu unansehnlich ist. Die bekanntesten darunter sind die Schaafpelze, welche meistens nur gemeine Leute zu Winterkleidern tragen, doch schätzt man die Pelze von ganz jungen Lämmern schon höher, und eine besondere Art schwarzer und grauer Felle, die von ungebornen Lämmern kommen (denn man schlachtet die Schaafmütter ehe sie lammen) und unter den Namen Baranken aus der Ukraine

*) So oft auch im allgemeinen Leben die obigen Ausdrücke Haut, Fell und Balg verwechselt werden, so ist doch hier folgende genauere Unterscheidung derselben noch zu merken: Das Wort Haut braucht man eigentlich nur von den größern Thieren; Fell, von den kleinern; Balg heißt aber bloß das letztere, wenn es unaufgeschnitten abgestreift worden ist.

zu uns gebracht werden, rechnet man mit unter die feinern Rauchwerke, und trägt sie lieber als Fuchspelze, weil sie nicht abhaaren, wie diese. Ein vollkommener Pelz von diesen Fellen kostet funfzig, hundert bis hundert und funfzig Rubel.

2. Unter den wilden Thieren aber kennen wir eine große Menge, die uns sehr schöne Pelze liefern. Die merkwürdigsten sind: Der Bär, der Fuchs, der Wolf, der Tieger, der Marder, der Zobel, das Hermelin, der Luchs, der Biber, der Vielfraß, der Dachs, das wilde Schwein, der Haase, der Hamster, die Fischotter, das Kaninchen und die wilde Katze.

In Rücksicht der Zubereitung giebt es

1) rohes, unzubereitetes Pelzwerk. Hierunter versteht man die Bälge, die so zum Handel kommen, wie man sie von den Thieren erhält.
2) Zugerichtetes oder zubereitetes, d. h. solches Pelzwerk, das bereits durch die daran vorgenommene Arbeit in den Stand gesetzt worden ist, daß es zum Unterfutter und zur Verbrämung der Kleidungsstücke gebraucht werden kann.

d. Nutzen.

Alles Pelzwerk wird von den Kürschnern, (Baretmachern, wie man sie in Obersachsen, oder Buntfuttern, wie man sie in Niederdeutschland nennt,) zu Müffen, Mützen, Handschuhen, Unterfuttern, Verbrämungen, Aufschlägen, und allerhand Kleidungsstücken verarbeitet.

e. Bereitung des Pelzwerks.

Schon in den ältesten Zeiten brauchte man die abgezogenen Thierhäute zur Bekleidung des menschlichen

Körpers, und es gehört auch in der That nur eine mäßige Aufmerksamkeit und Erfindungskraft dazu, den Gedanken zu dieser Benutzungsart zu fassen und auszuführen. Man trocknete sie an der Luft oder am Feuer, worin die ganze Zubereitung bestand, und hing sie dann um, so wie wir noch heutiges Tages bei einigen ungebildeten Nationen diese Sitte bemerken. Allein die Unbequemlichkeit solcher getrockneten Häute, ihre Rauhigkeit und Härte, die sie hindert sich an den Körper gehörig anzuschmiegen, (der Unreinlichkeit derselben nicht zu gedenken), erweckte das Nachdenken; man suchte sowohl die Ursachen dieser Mängel, als auch die Mittel, ihnen abzuhelfen zu entdecken; und so entstand mit allmählich fortschreitender Vollkommenheit die Kunst, die rohe Haut zu Leder und bequemern Pelzwerke zu zubereiten, welche Art der Bearbeitung das Gerben genannt wird.

Es ist leicht zu begreifen, daß das Wesentliche des Gerbergeschäfts in der Hinwegschaffung der fremden (nicht eigentlich zur Haut gehörigen) Theile, bestehen muß. Bei dieser Arbeit werden nun entweder die Haare und Wolle mit weggenommen, und so die Haut zu Leder zubereitet; oder man verarbeitet sie mit dieser Bedeckung zu Pelz, oder Rauchwerck. Jenes thun die Gerber in engerer Bedeutung; dieses die Kürschner.

Die Zurichtung des Pelzwerks ist aber von der des Leders wesentlich verschieden. Zwar müssen diese Häute so gut wie die zum Leder bestimmten von der Unreinigkeit befreiet und geschmeidig gemacht werden. Allein man darf dazu keine scharf beizenden Mittel gebrauchen, wie bey der Lederbereitung, denn sonst würde das Haar, dessen Erhaltung Hauptzweck ist, darunter leiden. Man bereitet daher diese Häute auf folgende Art: zuerst werden sie auf der Fleischseite mit Butter oder Schweinschmalz ein-

geschmiert; dann in ein Gefäß, die Trampelton-
ne genannt, eingeschlichtet, so daß immer zwey Häute
mit der Haarseite aufeinander zu liegen kommen. Hier-
auf werden sie drey Stunden hintereinander mit bloßen
Füßen eingetreten. Dann nimmt man sie wieder heraus,
bestreicht die Fleisch- oder Aasseite eines jeden Balgs
mit Salzwasser, fleischet sie auf der Gerberbank ab, und
trocknet sie auf Seilen oder Stricke. Hierauf giebt man
dem Felle zum zweitenmal Salzwasser und bringt es zum
Abschaben an das Pökeleisen, welches eine stumpfe
Schneide hat. Nach diesem zweyten Abschaben, (wobey
schon das Leder anfängt rein und weiß zu werden,) kämmt
man die Haare des Pelzwerks mit dem eisernen Kamm
glatt, worauf sie noch einmal mit einer Fettigkeit einge-
rieben, und dann in den Tretstock eingepackt werden,
so daß die Haare auswendig, das gegerbte Leder aber
inwendig zu liegen kömmt (der Tretstock ist eine Ton-
ne, welche auf einem kupfernen, dreybeinigen Kessel
steht). Nun bedeckt man den Boden des Tretstocks da,
wo er den kupfernen Kessel berührt, mit 3 bis 4 Metzen
Sägespänen, und macht unter dem Kessel ein Feuer an.
Der Kürschner steigt in den Tretstock und bewegt darin-
nen die Bälge mit den Füßen so untereinander, daß die
untersten nach oben heraufgetrieben werden. Gemeinig-
lich tritt man auf diese Art von kleinerm Rauchwerk 300,
von dem mittlern 100 und von den großen 8 Stück auf
einmal, und zwar zwey Stunden lang in den Tretstock,
bis die Sägespäne alles Fett der Häute in sich gesogen
haben. Findet man, daß die Sägespäne und das Tre-
ten die Haare der Pelzwerke nicht völlig von dem Fette
befreyet haben, so bringt man sie zum drittenmale in die
Trempeltonne, welche nun zum Theil mit einem Gemisch
von Sand und Gips angefüllt ist. Von beyden befin-
det sich gleich viel in der Tonne und beyde Mineralien
sind vorher in einer eisernen Pfanne heiß gemacht. Man

drehet die Tonne mit dem eingelegten Pelzwerke eine Stunde lang herum, wobey sich das Fett vollends in den warmen, recht trocknen Gips hineinzieht. Nun werden die Felle ausgepackt, Sand und Gips mit Stäben aus den Haaren herausgeklopft, und die Häute noch einmal auf der Fleischseite mit dem scharfen Abzieheisen gereinigt. Diese letztere Arbeit giebt alsdann dem Pelzwerke seine Vollkommenheit.

Vom Färben der Pelze.

Die Pelzwerke von einer ungleichen oder unangenehmen Farbe werden entweder braun oder schwarz gefärbt. Man färbt auf diese Art die Iltisse, Marder, Ottern, die Bärenbälge, und die der Murmelthiere, oder was sonst ein Haar von einer gewissen Länge hat, auf welche die Farbe haften kann. Die Hauptsache bey dieser Färberey beruht auf gut getrockneten Galläpfel. Man schüttet diese in eine kupferne Blase ohne Helm, welche 1 3/4 Fuß lang und 3/4 weit, oben mit einem etwas langen Halse und mit zwey Handhaben versehen ist. Man schüttet in dieselbe 6 Pfund Galläpfel und 4 Loth Nierentalg, oder eben so viel Leinöhl, um den Galläpfeln einige Fettigkeit oder vielmehr einen fetten Dampf mitzutheilen, welcher verhindert, daß sie über dem Feuer nicht so sehr geröstet werden oder gar verbrennen. Man füllt den dritten Theil der Blase damit an, giebt ihnen ein Holzfeuer so lange, bis sie im Fette rösten, oder mürbe brennen. Da die erste Farbe nur den Grund giebt, so darf das Rösten nicht zu lange fortgesetzt werden, und sie haben die Röstung schon überstanden, sobald sie noch ein wenig knistern; dann hebt man sie vom Feuer und stößt sie in einem eisernen Mörser zu Pulver. (Zu dem zweyten Anstriche werden die Galläpfel schon etwas stärker gebrannt, bis sie nicht mehr knistern; man nimmt sie dann vom Feuer,

stößt sie im Mörser klein und siebt sie durch ein Haarsieb.) Von diesen gerösteten Galläpfeln nimmt man 4 Pfund, nebst 9 Quart Wasser, 6 Loth grünen Vitriol, 6 Loth andern Vitriol, 6 Loth Salmiak, 6 Loth kupferasche, 6 Loth Schmak, (Sumach) 6 Loth Orlean, welcher letztere aber zu schwarzen Farben weggelassen wird; 6 Loth Grünspan, 6 Loth Alaun, 6 Loth Rothbraun, welches letztere gleichfalls zu schwarzen Farben weggelassen wird. Diese Materialien pulvert man, schüttet sie in ein irdenes Gefäß, und reibt sie mit einer hölzernen Reibekeule, mit Lauge und Wasser in gleicher Menge gemischt, ab, bis sie einem weichen Breie ähnlich werden. Dies alles geschieht den Tag vorher, ehe man diese Farbe auf das Pelzwerk streichen will. Zur Annehmung dieser Farbe werden die Haare meistens gebeizt, welches man t ö d t e n heißt; allein fast zu jeder Farbe hat man eine eigene Beize. Was man k a s t a n i e n b r a u n färben will, muß allemal vorher gebeizt werden, oder die sogenannte Tödtung erhalten. Man bestreicht zu dem Ende die Spitzen der Haare ohne die tiefe Wolle und das Fell selbst zu berühren, mit geschwächtem, d. h. mit gemeinem Wasser vermischtem Scheidewasser, welcher Anstrich sogleich an der Sonne getrocknet wird.

Dasjenige Pelzwerk, das man schwarz färben will, verlangt eine andere Haarbeize. Man nimmt dazu 1/2 Pfund Asche, 1/2 Pfund ungelöschten Kalk, 1/2 Pfund von derjenigen Farbe, welche man aus den kastanienbraunen Pelzen bereits ausgeklopft hat, und 1/2 Pfund englischen Vitriol; diese vier Gemengtheile werden mit der Lauge zu einem Brey zusammengerieben, die Haare damit bestrichen, zusammengepackt und getrocknet. Man klopft die Farbe aus dem Pelze, und bürstet sie rein ab.

Man färbt nach dieser Beizung alles Pelzwerk mit obiger Farbe entweder braun oder schwarz, und zwar

kalt. Während daß ein Gehülfe die Farbematerialien in dem irdenen Geschirre beständig herum rührt, streicht ein anderer dieselbe, mit einer darzu eingerichteten Bürste, auf die Haare, welche so naß wie sie von dem Anstriche sind, gleich mit einem Kamme ausgekämmt werden. Das Pelzwerk wird dann mit den Haarseiten auf einander gelegt. Dieses Verfahren wird gleich darauf noch einmal wiederholt, worauf man das Pelzwerk eine Nacht über mit der Farbe liegen läßt. Den folgenden Morgen breitet man die Felle auseinander, hängt sie mit auswärts gekehrten Haaren auf Stricke zum Trocknen, und bürstet sie nachher aus. Findet sich im Durchsehen, daß die Haare von dem Kastenienbraun unterwärts nicht recht getroffen worden, so streicht man sie noch ein bis zweymal mit der beschriebenen Farbe an, packt sie zusammen, hängt sie auf, klopft und säubert sie, und fährt auf die Art fort, bis das Pelzwerk allenthalben gleich gefärbt ist, ohne matte Stellen zu haben. Bey den Marderfellen, welche zwey weiße Kehlen haben, muß die Farbe wohl 6 bis 8 mal aufgestrichen werden, bis dieselbe mit der Farbe des Rückens aufs genauste übereinkommt.

Um die Marderfelle schwarz zu färben, nimmt man ein Pfund Galläpfel und 3 Loth Rindstalg, thut beydes in den Kessel, befestiget den Deckel darauf, damit kein Dampf heraus kann, und rüttelt den Kessel über ein Kohlenfeuer, damit nichts in demselben verbrenne. Wenn die Galläpfel kalt geworden sind, stößt man sie in einem eisernen Mörser zu Pulver. Zu diesem menget man 4 Loth ungarischen Vitriol, ein halb Loth Eisenfarbe, ein halb Loth Grünspan, 1/2 Loth Salmiak, 2 Loth Kupferasche, 2 Loth Silberglätte und 2 Loth Alaun. Auf dieses Gemisch gießt man das auf ungelöschtem Kalk heiß gegoßne Wasser, bis man die Dicke eines Breyes hat. Wenn man nun etwas Asche und Kalk mit

obigen Materien vermischt, und mit einer Bürste das Pelzwerk damit kalt anstreicht, an der Sonne trocken werden läßt, ausklopft, und das Anstreichen etlichemal wiederholt, so wird das Pelzwerk bey der Schwärze, einen schönen Glanz erhalten. Mit der Farbenlauge werden auch die Menschenhaare zu den Perucken schwarz gefärbt.

Die sogenannte Zobelfarbe, womit man Katzen, Haasen, Marder, Iltisse, unansehnliche Zobel, Fischottern, Seeratten, besonders aber Kaninchen und alle dergleichen harthaarigte Pelze schwarz färbt, (die krausen Schaffelle ausgenommen, weil ihre Haare nicht geschränkt, oder nach Art der Dachziegeln auf einander liegen,) ist ein Gemisch von 2 Loth Silberglätte, 1 1/2 Loth Kupferasche, 1 Loth Salmiak, eine Handvoll Asche vom festen Holze, 1/2 Pfund Kalk und Menschenharn. Man pinselt damit das Haar zweymal nach einander, trocknet es und klopfet es aus. Hierauf röstet man 1/2 Pfund Galläpfel mit ein paar Fingerhüten voll Leinöhl besprengt, in einem verschlossenen Topfe, so lange, bis dieselben nach öftern Rütteln und bey wachsender Hitze einen andern Ton, oder hohlen Klang annehmen, worauf man den Topf erkalten läßt. Zusammengeschmolzene Galläpfel taugen nichts. Das inwendige Korn muß von der Röstschwärze nicht durchdrungen werden. Von diesem gepulverten und durchgesiebten Galläpfeln nimmt man ein halb Pfund, 1 Loth englischen Vitriol, 1/2 bis 1 Loth römische Alaun, 1/2 Loth Kupferasche, 1 Loth Silberglätte, 1 Loth Grünspan, 1/2 Loth Salmiak, 1 Loth durchgesiebten Schmack (Sumach), 1 Loth Spiesglas oder Wasserbley und eine Kanne Regenwasser. Wenn man dieses ohne Beyhülfe des Feuers und ohne mehrerem Wasser durcheinander gerieben, so wechselt man mit dieser Gründung und der vorhergehenden Tödt-

ung gleichsam Schicht- oder Lagenweise ab, nachdem man jeden Anstrich zuvor hat trocken werden lassen. Auf diese Art läßt man das gefärbte Haar einwärts geschlagen, sechs Stunden lang der Beitze ausgesetzt. Alsdann wird die Farbe zum letztenmale aufgepinselt und getrocknet. Unter den Abwechselungen der Farbenanstriche wird das Fell jedesmal mit Füßen getreten und gewendet. Das Treten geschieht, wenn das Pelzwerk von der Farbe noch naß ist. Zuletzt kann es mit Sägespänen wieder haarig gerieben werden.

f. Aufbewahrung und Sicherung vor Schäden.

Alle Arten von Pelzwerk müssen mit Sorgfalt verwahrt werden. Im Sommer vorzüglich sind die Motten gefährliche Feinde dieser Waare. Das zuverlässigste Mittel dagegen möchte wohl das öftere und fleißige Ausklopfen und Kämmen seyn. Auch durch starke und wohlriechende Dinge kann man die Insekten davon abhalten. Kühle, dunkle, und lüftige Oerter sind zu Aufbewahrung der Rauchwaaren die dienlichsten.

g. Handel und Beziehungsörter.

Obgleich alle Erdtheile und Länder Waaren zu dem Pelzhandel liefern, so thut dieses doch vorzüglich der nördliche Theil von Asien und Amerika, daher auch der Haupthandel mit diesen Waaren in den russischen und kanadischen eingetheilt wird. Der Hauptmarkt des sibirischen Pelzhandels ist zu Orenburg und Archangel. Von diesen beyden Plätzen gehet die Ausfuhr nach Kiachta und Zuruchaitu an der Grenze von China, zum chinesischen Handel; nach Taganrok am asofischen Meer, zum türkischen; nach Astrachan zum persischen, und nach

Petersburg und Moskow zum europäischen Handel.

Nach Orenburg bringen die Bulgaren Bieber- und Otterfelle zum Umtausch gegen ihre Bedürfnisse hin; die Kirgisen viel gemeines Pelzwerk, als Steppenwölfe, Steppenfüchse, kleine Füchse, wilde Katzen, und eine Menge Lämmerfelle, und zwar größtentheils von ungebohrnen Lämmern, die oft noch schöner, als die kalmuckischen ausfallen, und auch den größten Artikel im Pelzhandel dieser Art ausmachen. Das hauptsächlichste Pelzwerk aber, welches von allen in Karawanen ankommenden asiatischen Kaufleuten daselbst umgetauscht wird, sind graue und schwarze fein gekraußte bucharische Lämmerfelle, feine getiegerte Katzen- und Tiegerfelle.

Die Stadt Irbit in Orenburg ist ein Hauptmarkt für den Pelzhandel. Seit der Ukase vom Jahr 1753, durch welche die innern Zölle abgeschafft wurden, hat sich dieser Ort zu einer beträchtlichen Handelsstadt emporgeschwungen. Man bringt hieher, aus den weitentlegensten Landschaften Sibiriens, Marder, Zobel, Hermeline, Grauwerk, Steinfüchse, Wölfe, Füchse, Fischottern, Vielfraße, Bieber- Elend- und Rennthierfelle. Mit eben dergleichen Waaren finden sich die Wogulen und die Einwohner von Bereszow hier ein. Die orenburgische Linie versorgt diesen Markt, ausser andern Waaren, auch mit Schaf- und Lämmerfellen, und Tulugen oder Pelzschlafröcken. Andere angesehene Rauchhändler führen ihre Waare aus Sibiriens Landschaften nach Kiachta, oder auch unmittelbar nach Moskow. Auch zu Magasea in Sibirien ist ein starker Markt für den Pelzhandel. Alle Völker, die den ganzen Winter an den Mischnaja,

Tunguska und in der untern Gegend des Jenisei, als an den Kurnika, Chantaika, Dudina und andern Bächen und Flüssen, ferner an den Chatanja, und westlich an den Tas und Ob, und den darein fallenden Bächen und Flüssen ausgehn, kommen dahin, um ihr Pelzwerk mit Vortheil, und zwar in grosser Menge, abzusetzen. Die meisten Waaren, die sie hieher bringen, sind Zobel, weisse und blaue Füchse, auch junge Füchse, weisse Wölfe, Bärenfelle, und zwar meistens weisse oder von Seebären, auch Felle von den jungen Bären, Vielfraße, gemeine Füchse, und zwar zuweilen von schwarzen und grauen.

Graf Benjowsky, der bekanntlich im Jahr 1769 als russischer Kriegsgefangener nach Sibirien gebracht wurde, und 1771 entkam, zog, wie er in seinen Begebenheiten und Reisen berichtet, in Ochotzk von dem Sekretär der Canzley über den Handel von Ochotzk und Kamtschatka, der durch die jährlichen steigenden Einkünfte für Rußland sehr wichtig geworden ist, folgende Nachricht ein: Im Durchschnitt werden jährlich eingeführt: 16000 Seeotterhäute, 23000 Zobelfelle, 148000 Hermelinfelle, 2500 schwarze Füchse, 7000 Vielfraße, 14000 gemeine Füchse, 36000 nordische Eichhörnchen, 25000 Blaufüchse und Kaninchen, 6000 Seewölfe und 4 bis 5000 Bären. Diese Pelzwaaren werden nach Jenisaisk gebracht und gegen Brandwein, Taback, Mehl, grobes Tuch, Seide und andere Waaren vertauscht. Der innere Werth dieser Waaren beträgt nicht über 200,000 Rubel. Die Felle aber werden in China beynahe für zwey Millionen verkauft, daher Rußland bey diesem Handel sehr gewinnen muß. Die Zobel, die in dem Jahr 1770 aus Kamtschatka zu Markt gebracht wurden, beliefen sich auf 6800 Stücke.

Das meiste Pelzwerk, das Sibirien und andere Gegenden des russischen Reichs jährlich liefern, wird größtentheils ungegerbt und unzugerichtet von den Handelsleuten aufgekauft, und so nach den Städten, besonders nach Moskow, gebracht, wo diese Waare erst die erforderliche Zurichtung erhält. Die hiesigen Kürschner verstehen auch meisterlich die Kunst, die Haare auf allerley Art zu färben, und vorzüglich, den geringern oder verbleichten Zobeln, weissen Eisfüchsen u. dergl. eine schöne schwarze Farbe zu geben, doch wissen die griechischen Pelzhändler, die in gedachter Hauptstadt wohnen, damit noch besser umzugehen, als die Russen. Indessen machen beyde ein Geheimniß daraus. Man schätzt den jährlichen Ertrag des russischen Rauchwaarenhandels im Durchschnitt auf wenigstens fünf Millionen Rubel. Die Russen sind im Sortiren und Zurichten der Pelzwaaren vollkommene Meister. Sie machen aus einerley Art Felle verschiedene Gattungen. Sie verfertigen z. B. aus dem schmalen sehr dunkeln Streife über den Rücken der Eichhörner einen besondern Pelz, einen andern aus den Seitenstücken, und wieder einen besondern aus den Bauchstücken. Und so machen sie es auch mit den Fellen anderer Thiere.

In Rußland rechnet man bey Seebefrachtungen 6 Pack oder Tonnen Rauchwerk, anderwärts aber 5 Ballen, jeden von einem Centner im Gewicht, für die Tonne. Der Dächer russisches Pelzwerk enthält 40 Stücke. Der Sack Hermelinfelle 160 Stück. Der Sack sibirisches Grauwerk 100 Stück. Der Sack kargopolsche Fehrücken 160 Stück.

Was den amerikanischen Pelzhandel betrift, so hat sich solcher, seitdem Kanada in den Händen der Engländer ist, und dieser Handel von der Hud-

sons=Compagnie getrieben wird, fast ganz nach London gezogen, von wo aus sehr beträchtliche Quantitäten, besonders aber von Bieber= und Elendsfellen durch ganz Europa verschickt werden. Die Mittelzahl von dem Werthe des in den Jahren 1768 bis 1770 aus Amerika nach Großbrittanien ausgeführten Pelzwerks betrug 94472 Pfund Sterl. Die kanadaischen Auktionen von Pelz= und Rauchwerk, welche zu London gehalten wurden, betrugen in diesen letztern drey Jahren 165000 bis 201000 Pfund Sterl.

Nach zwey Verzeichnissen der Auktionen in London, von 17. August und 14. December 1786. wurden damals in beyden Terminen den Meistbietenden feilgebothen: 47938 Bieberfelle, 26576 Marderfelle, 3700 Ottern, 1076 wilde Katzen; 4211 Füchse, 690 Wolverine, 407 schwarze Bären, 483 Fischer; 6378 Mink, 29971 Musquasch, 10606 Eichhornfelle; 252 Duz. Kaninchen und 1135 Stück weiße Haasen.

Nach der Methode der Gesellschaft in der Hudsonsbay, wird alles Pelzwerk nach Biebern geschätzt, und zwar das Fell eines

Bären, alten	1	Stück	für	3	Bieberfelle
— jungen	1	—	—	1	—
Fuchs, schwarz	1	—	—	4	—
— grau	1	—	—	3	—
— weiß	2	—	—	1	—
— roth	1	—	—	1	—
— braun	2	—	—	1	—
Wolffell	1	—	—	2	—
Wolverine	1	—	—	2	—
Wilde Katze	1	—	—	2	—
Otter	1	—	—	1	—
— junge, bereit.	2	—	—	1	—

Marder, beste	2	Stück für	1	Bieberfell
— gewöhnl.	3	— —	1	—
Musquasch	6	— —	1	—

Die Gesellschaft des Pelzhandels von Montreal, am S. Laurenzflusse, soll nach Eduard Umfreville viermal mehr Pelzwerk in England einführen, als die der Hudsonsbay. Nach der vorbeschriebenen Art, wie man alle Arten von Pelzwerk nach Bieberfellen berechnet, belief sich die ganze Einfuhr alles Pelzwerks von der Gesellschaft in Montreal im Jahr 1782 auf 281493 Bieberfelle, die für 127423 Pfund Sterling verkauft wurden. Auf der andern Seite sind aber auch die Schwierigkeiten und Gefahren dieser letztern Gesellschaft viel größer. Die Entfernung von Montreal nach dem innern Lande ist ungeheuer, und die kanadischen Kaufleute müssen immer 2 Jahre Vorschuß thun, weil die Pelzwaaren, die im May von Montreal abgehen, erst zwey Jahre nachher von London aus, mit Waaren bezahlt werden, da hingegen die Hudsonsbay-Gesellschaft ihre Waaren, welche sie im August aus dem innern Lande erhält, schon im kommenden Herbste in London verkaufen kann. London sandte (nach Coxe's account of the Russian discoveries) an kanadischen Pelzwerk nach Petersburg:

Im Jahre 1775	— 46460	Bieberfelle u.	7143	Otterfelle,
1776	— 27700	— —	12068	—
1777	— 27316	— —	10702	—

welche alle zu Lande nach den chinesischen Messen in Kiachta transportiret wurden.

Die Entdeckung von Amerika und den kurilischen Inseln hat dem Pelzhandel einen Schwung gegeben, der von Bedeutung ist. Der nordamerikani-

sche Pelzhandel der Britten erstreckt sich fast bis an die Pole. Die Hudsonsbay und der Laurenzfluß, sind Eingänge zu großen Landstrichen, Landseen und Flüssen, welche nie zu versiegende Quellen dieses Handels geben. Der Haupthandel mit amerikanischen Pelzwerk wird jedoch zwischen Quebek und London getrieben. Vormals war der Handel mit amerikanischen Pelzwerk zwischen England und Frankreich getheilt, doch so, daß diese letztern den Vorzug behaupteten. Vor dem Jahre 1756 holten die Franzosen jährlich für 130000 Pfund Sterl. Pelzwerk aus Nordamerika, die Engländer aber nur für 90000 Pfund Sterling. Nachdem aber die Franzosen vom festen Lande von Amerika verdrängt wurden, kam der Pelzhandel gänzlich in die Hände der Engländer. England wurde der Marktplatz des amerikanischen Pelzwerks für ganz Europa. Von dieser Waare erhalten die Engländer alle Jahre im Durchschnitte für 300000 Pfund Sterling, von welcher zwey Drittel dem Auslande abgelassen wird. In Nordamerika führte die Gesellschaft des Pelzhandels der Hudsonsbay im Durchschnitte, seit 10 Jahren (von 1739 bis 1748) 57096 Biberfelle nach London, und die Gesellschaft des Pelzhandels von Montreal in 3 Jahren (von 1775 bis 1777) 33825 Biberfelle und 9971 Otterfelle; 1782 hingegen 281493 Biberfelle; nach dem oben angegebenen Verhältnisse, mit welchen sie gegen anderes Pelzwerk stehen und gerechnet werden. Im Jahre 1786 wurden in der Auction von der Gesellschaft des Pelzhandels verkauft: 47938 Biberfelle. 26576 Marderfelle. 8700 Otternfelle. 1076 wilde Katzen. 4211 Füchse. 690 Wolverine. 407 schwarze Bären. 483 Fischer. 6378 Minke. 29971 Musquatsche. 10606 Eichhörnchen. 3024 Kaninchen. 1134 weiße Haasen. Auch die englisch-ostindi-

sche Gesellschaft führte vom 1786 bis 1788 in allem 8175 Seeotterfelle nach Canton aus.

In Deutschland treiben mit allerhand Pelzwaaren die Städte Leipzig, Hamburg, Lübeck und Breslau einen wichtigen Handel. Zu Leipzig kommen in der Meßzeit die Rauchhändler und Kürschner aus ganz Sachsen, Schlesien, Oesterreich und andern angrenzenden Ländern, so wie die Polen, Pommern, Russen und Litthauer zusammen, und kaufen oder verkaufen große Parthien von diesem Artikel. Zu Leipzig kann man zuweilen die russischen Rauchwaaren eben so wohlfeil, als aus der ersten Hand von Archangel und Petersburg, bekommen, wovon der Schleichhandel zum Theil mit Ursache seyn mag. Mit zubereitetem Pelzwerke, mit nachgemachten oder unächten Zobeln, u. dergl. treibt Pirna in Sachsen ein einträgliches Gewerbe. Hier werden viele 1000 Stücke geringe Felle mit einem feinen Anstrich versehen, und hernach für ächte Waare in die Welt geschickt. Hieraus kommen insonderheit viele gefärbte Zobel nach Niedersachsen, ins Reich u. s. w.

Taurien, (die ehemalige Krimm,) treibt einen lebhaften Handel mit Pelzwaaren, die es selbst hervorbringt, und außerdem noch mit solchen, die aus Rußland und Polen hieher kommen, und hernach weiter verfahren werden. Die einländischen bestehen in achterley Gattungen, nämlich in Tilki oder Füchsen, Kurdi oder Wölfen, Gwedjen oder Eichhörnchen, Sawchan oder Hasen, Kedi oder Katzen, Bourxsouk oder Dachsen, Kouzi oder Lämmerfellen, und Koujoun oder Schaffellen.

h. Kennzeichen der Güte.

Beym Einkaufe hat man sich wohl vorzusehn. Eine der gewöhnlichsten Betrügereyen ist die Färbung, das Beizen und Blenden der Felle. Alle Felle, die gefärbt sind, haben auch eine gefärbte Haut; die natürlichen hingegen müssen eine weiße Haut sehen lassen, wenn man die Pelzhaare auseinander bläßt; dieses ist das sicherste Kennzeichen bey der Untersuchung. Ein gutes Fell muß übrigens dichte, feste, glänzende und nicht zu kurze Haare haben.

i. Historische Merkwürdigkeiten in Ansehung des Pelzhandels.

Die Länder des kältern Klimas in Europa und Asia, die große Waldungen haben, bergigt und menschenleer sind, waren schon vor Jahrtausenden die pelzreichsten Länder, bis man die kältern Länder von Amerika entdeckte. In den ältern Zeiten gab es in mehrern Ländern, so wie auch in Deutschland, alle Arten von Pelzthieren, welche sich aber in dem Grade verminderten, wie sich die Menschen vermehrten, und die Waldungen niedergeschlagen wurden, daher z. B. die Bären seit 1057, die Biber seit 1188, und die Wölfe seit 1680 in Schottland nicht mehr angetroffen werden. Die nördlichen Länder von Europa und Asien sind seit undenklichen Zeiten, und die nördlichen Länder von Amerika seit 300 Jahren die Vorrathskammern des Pelzwerkes gewesen. Asien liefert jetzt zwar ungleich weniger als sonst, jedoch vortreffliches Pelzwerk.

Der Pelzhandel der Alten theilt sich in den pontischen, das ist, in denjenigen, der bey der Mündung des Donauflusses getrieben wurde, und in den ostseeischen Pelzhandel; und zwar in den, welchen man über Germanien und Karnunt in Pannonien

trieb. Nach Strabo war der Stapel- und allgemeine Handelsplatz des Pelzwerks, Tanais (Asoff) beym Einfluß des Tanais (oder Donflusses) in die mäotische (asoffische) See. Derselbe Ort war auch der Handelsplatz zwischen den europäischen und asiatischen Nomaden einerseits, und den Griechen, die aus der Stadt Bosporus (Kertsch) die mäotische See hinaufschiften. An diesem Handel nahm die Handelsstadt Borysthenis am östlichen Ufer des Bog, bey dessen Einfluß in den Dnieper, Antheil. Die europäischen Nomaden waren die Scythen, welche vom Don an bis über die Aluta hinaus wohnten; und die asiatischen Nomaden waren die Sarmaten, welche in Asien zwischen dem Don und der Wolga ihren Wohnsitz hatten. Schon 70 Jahre vor Christi Geburt da die Sarmaten die Scythen aus ihrem Lande verdrängten, waren sie allein die Pelzlieferanten, bis die Römer das Reich des Bosporus errichteten. Die ausgewanderten Sarmaten zwischen dem Theis und der Donau, im jetzigen Ungarn, setzten ihren vormaligen Pelzhandel fort. Im vierten Jahrhundert waren die Hunnen in dem Besitze der Hauptplätze des Pelzhandels. Der Pelzhandel bey der Dniepermündung bestand in dem Karawanenhandel, welchen sowohl europäische Scythen als auch Griechen aus Borysthenis und aus andern pontischen Handelsplätzen bis in die kleine Bucharey vor und nach Herodots Zeiten trieben. Von der Ostsee und zwar besonders von der preußischen, curländischen und liefländischen Küste, über Karnunten, einer pannonischen Stadt (in der Gegend der österreichischen Stadt Haimburg) ging der Handel nach dem adriatischen Meere, nach Rom, nach dem schwarzen Meere, und der Stadt Borysthenis.

II. Besondere Arten.

A. Pelzwerke

aus der dritten Abtheilung des Linneischen Systems der Säugthiere, d. h. aus der Ordnung der reissenden oder der Raubthiere, (Ferae) wozu besonders die Hunde- Bären- und Katzen-Geschlechter gehören *).

1. Robben- oder Seehundsfelle.

a. Namen des Thieres.

Lat. Phoca. Holl. Rob, Zeehond. Dän. Sail, Saelhund. Schwed. Själ. Engl. Seal. Franz. Phoque, Veau marin. Ital. Foca, Vitello marino. Span. Foca, Becerro marino. Port. Bezerro marinho. Russ. Tjulen, Nerpa. Poln. Ciele morſkie.

b. Beschreibung.

Das ganze Fell ist mit kurzen, glatten, starken Haaren besetzt. Die Farbe nach den verschiedenen Arten der Thiere, die zu der Gattung der Robben gehören, verschieden, theils dunkelbraun und weiß gesprenkt; theils gelblich mit schwarzen Flecken; theils auch hellbraun, an den Füßen schwärzlich; oder dunkelgrau ins olivenfarbne spielend; schwarz und aschfarben. Es ist sechs bis acht Fuß und darüber lang.

*) S. das zoologische System im 1sten Bande der Waarenkunde S. 97 bis 100.

c. Eintheilung.

Nach den besondern Arten von Seehunden, giebt es

1) Felle vom gemeinen Seehunde, auch Hundsrobbe, gemeine Robbe, Kalbsrobbe (Phoca vitulina) genannt.

2) Felle von den Seelöwen (Phoca leonina. Lion marin.) Von diesen giebt es wieder zwey Arten:

a) glatte Seelöwenfelle, welche weit größer, als die der gemeinen Seehunde (oft 13 bis 18 Fuß lang, und 7 bis 8 Fuß breit, hellbraun, und an den Füßen schwärzlich sind. Die Felle von den Jungen sind dunkelgrau, ins olivenfarbne spielend.

b) Zottige Seelöwenfelle. Diese sollten jedoch eigentlich nach Linne, Schreber, Leske und andern Naturforschern nicht Seelöwenfelle genannt werden, weil man sie von dem Männchen der zottigen Robbe (Phoca jubata) erhält, welches eine krause Mähne im Nacken und am Halse hat, daher sich auch die Felle derselben von den erstern durch diese Mähne um Hals und Brust von einem dichten wellenförmigen Haare unterscheiden. Ihre Farbe ist gelbbräunlich, röthlich oder ockerfarbig.

3) Felle von den Seebären, oder Robbenbären, oder Bärrobben (Phoca ursina). Das Fell ist eben so groß als das des gemeinen Seehundes, und überall mit rau-

hen, dicken, langen Haaren besetzt, unter welchen ein kürzeres und weicheres liegt, wie bey vielen Landthieren. Die Farbe ist schwarz, an den Füßen und an den Seiten gelblich, aschgrau. Die Jungen haben im Leibe der Mutter und in den ersten Tagen nach ihrer Geburt eine glänzendschwarze Farbe, weswegen ihr Fell als Pelzwerk sehr gesucht wird.

d. Nutzen.

Wir benutzen die Seehundsfelle gewöhnlich mit Haaren zugerichtet, zu Ueberzügen der Koffer, da sie kein Wasser durchlassen, auch zu Decken, zu Tabacksbeuteln, Tornistern, Reittaschen und dergleichen. Die Grönländer, Eskimos, und zum Theil auch die Isländer kleiden sich in dieselben, und bedecken ihre Hütten und Fahrzeuge mit denselben. Die Lappländer machen Schuhsolen, die Korjäken Kähne, die Kamtschadalen allerley Lederwerk, auch rothen Saffian daraus. Die Chineser kaufen Seehundsfelle von den Russen und brauchen sie zu Verbrämungen, besonders die Felle der Jungen, welche sie färben.

e. Gewinnung.

Die Felle kommen von der Thiergattung, welche unter den Namen Robbe 12 verschiedene Arten enthält, von welchen die vornehmsten bereits oben (unter litt. c) angedeutet sind. Alle diese Arten sind halb Land- und halb Seethiere. Ihr Körper ist fischartig gestreckt, die Füße kurz, unter der Haut versteckt und mehr zum Schwimmen als zum Gehen bestimmt; daher ihr Gang schleppend, doch ziemlich geschwind ist; unter dem Wasser aber können sie nicht lange aushalten, entfernen sich auch nicht weit vom Lande, wo Fische ihre Nahrung

ausmachen. Ihr Kopf ist einem Hundskopf ähnlich, die äußern Ohren ausgenommen, die entweder fehlen, oder sehr klein sind. Sie leben an den Küsten beynahe aller Meere, in größern und kleinern Gesellschaften. Sie sind neugierig und beherzt, legen sich gerne auf die Klippen und Eisschollen an die Sonne und schlafen. Man schlägt sie mit Keulen tod. Die Grönländer fangen die meisten; und bedienen sich dabey eines kleinen Harpunen, den sie an einem Stricke befestigen, und auf den Seehund werfen. Ihr Fleisch ist eßbar und würde sonst in Norwegen und England selbst an den Tafeln der Vornehmen gespeist. Sein Fett wird als Thran benutzt. Das von den jungen, soll die Güte des Baumöhls haben. Holland und Hamburg schickt jährlich eine Menge Schiffe auf den Seehundsfang, welche 70 bis 100 Lasten groß sind, sechs große Schaluppen haben, 30 bis 40 Mann halten, in der Mitte des Märzes aussegeln und im Julius und August zurück kommen.

Abbildungen findet man in Schrebers Säugethiere III. und zwar

vom Bärrobben (Phoca ursina) t. 82.
- Seelöwen (Ph. leonina) t. 83.
- zottigen Robbe (Ph. jubata) t. 83. B.
- gemeinen Robben (Ph. vitulina) t. 84.

f. Handel.

Holland, Hamburg, Preußen und Rußland handeln vorzüglich mit dieser Waare, und sind auch für Deutschland die Beziehungsgegenden. Der Preis ist verschieden und richtet sich theils nach der Größe der Häute, theils nach der Conjunctur. Die gewöhnliche Veränderung des Preißes der gemeinen Robbenfelle ist in Hamburg zwischen 4 bis 16 Schilling

Hamburger Courant, für das Stück. Das Fell des Seebärs wird von den Russen mit 2 bis 5 Rubel bezahlt.

2. Hundpelzwerk.

a. Namen.

Der gemeine Hund heißt Lat. Canis familiaris. Holl. Hond. Dän., Schwed. Hond. Engl. Dog. Franz. Chien. Ital. Cane. Span. Perro. Port. Cao. Russ. Pes, Sobaka. Poln. Pies. Ungar. Kutya. Tart. Ist. Kalm. Nochoi. Kamtsch. Koffa. Armen. Schur. Pers. Sag. Arab. Kelbe. Türk. Käpek. Grönländ. Kemmek.

b. Beschreibung.

Die Hunde sind in ihrer Größe, Farbe, und Beschaffenheit der Haare so verschieden und bekannt, daß es zum Theil unmöglich, zum Theil auch unnöthig wäre, die Felle hier zu beschreiben, es ist genug hier anzumerken, daß nur diejenigen Hundefelle zum Pelzwerke gerechnet werden, welche ein feines, langes und schönes Haar haben, welches vorzüglich bey den Haaren von zottigen, besonders von dem Bologneserhündchen (Canis meliteus, Franz. L'epagneul, le bichon, Engl. The Lap-dog, the stock) und dem Pudelhunde (Canis aquaticus, Franz. Le barbet, Engl. The water-dog) der Fall ist.

Abbildungen der verschiedenen Abänderungen oder Raçen des Hundegeschlechts findet man in Büffons Naturgeschichte der vierfüssigen Thiere B. II. S. 80 u. f. und in Riedingers Thiere.

c. Gebrauch.

Das Fell der Hunde dient den Grönländern, Lappländern, Ostjaken, Schweden, Kamtschatdalen, Chinesen, Neuseeländern und auch zum Theil uns Europäern zum Pelzwerk. Die Kürschner gebrauchen es zu allerhand Unterfutter, hauptsächlich aber zu Müffen, Handschuhen und Strümpfen. Eben diese Hundefelle werden auch, nachdem die Haare durch Kalk abgebeizt und die Felle weißgar gemacht sind, von den Handschuhmachern und Schuhmachern verarbeitet.

d. Handel.

Aus Rußland und Dännemark kommen die Felle derjenigen Hunde, welche ein feines, langes, krauses, schönes Haar haben, vorzüglich Pudelfelle. In Bayern werden viele pommersche- oder Spitzhunde (Wolfshunde) gezogen, um aus ihren langhaarigen Fellen, sowohl gefärbte, als ungefärbte Wildschuren zu verfertigen.

(Anmerk. Ueber den Gebrauch der Hundehaare und Handel mit demselben s. Waarenk. 3r B. S. 585.)

3. Fuchs.

a. Namen.

Lat. Canis vulpes. Holl. Vos. Dän. Raev. Schwed. Räf. Engl. Fox. Franz. Renard. Ital. Volpe. Span. Zorro, Zorra, Raposa. Port. Rapoza. Russ. Lisitza, Lis. Poln. Lis.

b. Beschreibung.

Das Fuchsfell ist beynahe 2 Fuß lang, hat ein starkes, ziemlich langes Haar, und einen langen, stark behaarten Schwanz. Die Farbe ist nach den Arten verschieden.

c. Eintheilung.

Man unterscheidet drey Haupt-Varietäten, als:

1. Den gemeinen, oder Birkfuchs (Canis vulpes) mit der weißen Blume oder Schwanzspitze;

2. den Roth- oder Brandfuchs (C. Alopex) mit der schwarzen Schwanzspitze;

3. den Kreuzfuchs (Vulpes crucigera) mit einem schwarzen Streif von der Schnauze an bis über den Rücken hin. Dieser über den Kopf, Rücken und Schwanz laufende Strich wird von einem andern, der von den Schultern und Vorderläuften herauf kömmt durchkreuzt. Er hat eine schwarze Kehle, und wird dem rothen vorgezogen, ist auch größer und dicker an Haaren.

Außer diesen Abänderungen des gemeinen Fuchses gehören in Ansehung des Pelzwerks noch hierher

1. der schwarze Fuchs (Canis lycaon. Fr. Le Loup noir), welcher in den nördlichsten Gegenden wohnt, und nächst dem Zobel, das kostbarste Pelzwerk liefert. Das Haar ist so fein und lang, daß es auf einer Seite, auf welcher man will, herabhängt, so, daß wenn man den Balg bey dem Schwanze in die Höhe nimmt, das Haar neben den Ohren herabfällt. Die Haare haben bey der Schwärze einen schönen Glanz.

Die Chineser bezahlen die kostbaren Felle mit 1 bis 100 Rubel. Ja man soll einen Balg von diesem feinen Pelzwerke mit 400 Rubel bezahlt haben.

Der sogenannte Silberfuchs ist eine Spielart davon und hat silberfarbene Haarspitzen.

2. Der weiße auch Polar- oder Steinfuchs (Canis lagopus Lin. Isatis Buff). Die Haare sind gut, nur ein wenig grob und gehen auch gerne aus. Doch werden ihre Bälge als wichtige Handelsartikel ebenfalls sehr geschätzt.

3. Blaue Füchse. Sie fallen ins Graublau. Ihre Seltenheit macht sie schätzbar. Ihr Haar spiegelt einen schönen Glanz.

4. Graue Füchse. Die Rückenhaare derselben spiegeln eine Silberfarbe. Zu diesen gehört noch besonders der Virginische Fuchs, (Canis virginianus. Franz. Le Renard gris) welcher weißgrau ist, im nördlichen Amerika in hohlen Bäumen wohnt, aus welchen man ihn mit Rauch vertreibt, und dessen Fell zur Fütterung der Kleider, so wie sein Haar von Hutmachern gebraucht wird.

5. Der Korsak (Canis Corsai), welcher die Wüsteneyen Rußlands von Jaib an bis Irtisch in großer Menge bewohnt. Er ist kleiner als der gemeine Fuchs, hat im Sommer hellgelbes, im Winter aber graues Haar. Sein Schwanz ist so lang als der Körper, und hat eine schwarze Spitze und Wurzel. Der Balg ist ein wichtiger Handelsartikel, da oft jährlich 50000 Bälge an die Russen verhandelt werden. Die Kirgisen brauchen sie im Handel statt des Geldes, und bestimmen darnach den Preis der Waare.

Die russischen Füchse unterscheidet man in Steinfüchse, Peszu und Pelez; in blaue Nedopezki; und weiße, Norniki.

Abbildungen:

schwarzer Fuchs Schreber tab. XXCIX.
Birkfuchs. Ebend. t. XC.
Brandfuchs. Ebend. t. XCI.
Steinfuchs. Ebend. XCIII. A. B.

d. Nutzen und Gebrauch.

Aus den schwarzen Fuchsbälgen setzt man Unterfutter und Aufschläge zusammen. Mit weißen füttert man die ungarischen Pelze. Aus blauen macht man Pelze und Aufschläge für die Damen. Zu Mützen und Müffen werden die grauen gebraucht. Der Pelz der Kreutzfüchse wird zu Mannsmüffen, Kleiderfuttern und Aufschlägen verarbeitet. Die gemeinen rothen Füchse gebraucht man zu Aufschlägen nnd Kleiderfuttern; die bleichen Kehlen werden zu Aufschlägen für Husarenoffiziere herausgeschnitten, der Rücken und die Seiten aber zum Aufschlag. Der Fuchsschwanz dient im Winter auf Reisen zu Halsbinden, auch statt eines Flederwisches, um schöne Möbeln zu reinigen.

e. Gewinnung und Vaterland.

Der Fuchs hat, im Ganzen genommen, Aehnlichkeit mit dem Hunde, ist sehr schlank gebaut, hat einen breiten Kopf, eine lange spitzige Schnautze, aufrechtstehende spitzige Ohren, kurze Füße und einen langen Schwanz. Seine Sinne sind sehr scharf. Er besitzt eine große Gewandheit, Schnelligkeit und sehr viel List. Er lebt in Höhlen unter der Erde, und nährt sich von

vielen Arten wilder und zahmer kleinerer Thiere. Man trift ihn in allen Erdtheilen an; in den gemäßigten und kältern Gegenden jedoch häufiger, als in den heissen. Die schwarzen sind in Siberien zwischen den Flüssen Lena, Indigirsks und Kowyma anzutreffen, die besten aber in der irkutzkischen Statthalterschaft. Die von den Fuchsinseln haben härtere Haare. Eine minder feine Art (Tschernobürye) hat schwarze, oder eisgraue und andere Haarspitzen auf dunkeln Grunde. Die Stein- und Eisfüchse, (Canis Lagopus, russisch, Pesez) sind nicht nur in Siberien, sondern auch im archangelischen Gouvernement, besonders in den kolaischen und pustoszerischen Kreisen, wie auch in Nova Sembla häufig anzutreffen. Sie werden in zwey Arten eingetheilt, *in weisse und blaue, von welcher letztern Art die meisten in Nova Sembla gefangen werden.* Die jungen Steinfüchse führen, sobald sie aus ihren Höhlen zu gehen anfangen, den Namen Nornki. Wenn sie vier Monate alt sind, werden sie schon weiß, den grauen Rücken und den an den Schultern anliegenden Theil ausgenommen, wo sich ebenfalls ein grauer Streif befindet, der den gleichfarbigen Rückenstreif durchkreutzet, wovon sie auch Kreutzfüchse (Krestowiki oder Krestowatiki) heissen. Bey den blauen Füchsen findet man eben dieses, indem bey ihnen die übrigen Theile blau werden, der Rücken aber und der Theil über den Schulterblättern noch grau bleibt. Gegen das Ende des Octobers werden die Steinfüchse schon einfarbig, ihr Haar hat aber nicht die gehörige Länge und Weiche, deswegen heissen sie Nedopeszi, das ist: Steinfüchse, welche noch nicht zu ihrer Vollkommenheit gelanget sind. Im December, von dem Tage Nicolaus an, bekommen die Steinfüchse ihr vorzüglich langes Pelzhaar und heißen nun schlechthin Steinfüchse,

oder völlig erwachsene Steinfüchse, Peszi, oder Roslopeszi. Im May des folgenden Frühjahrs paaren sie sich wieder, und heißen alsdann Weschejäki, das ist, Frühlingsfüchse. In den nördlichen waldlosen Wildnissen gegen den Ocean, sind sie am häufigsten, und in allen nördlich von Berosof entlegenen Gegenden noch ziemlich ergiebig. Die Peski, die man an dem Jenisei fängt, sollen alle, die von andern Orten herkommen, an Größe um ein Merkliches übertreffen, deswegen sind sie auch im Preise höher als diejenigen, welche vom Ob oder von der Lena herkommen. Steppenfüchse, russisch Stepnie Lisizi, sind Steppenthiere, welche in Höhlen wohnen. Man theilt sie in die kirgische Karajanki, und kleinen Korsaki. Erstere haben fast die Farbe der Wölfe und fallen in der kalmukischen Steppe, letztere sind klein und von besonderer Art, und wohnen in den bergigten Gegenden der Steppe. Sie haben Aehnlichkeit mit den andern Füchsen, sind aber kleiner und haben ein graues Haar ohne Glanz. Gelbe Füchse findet man auch in der Schweitz. Man fängt die Füchse überhaupt in besondern dazu eingerichteten Fallen und Springeisen. Die meisten werden geschossen.

f. Handel.

Die schwarzen Fuchsbälge erhalten wir aus Liefland, Rußland und Kanada, die blauen nur aus Rußland; Sie werden ihres hohen Preises wegen nur von reichen und vornehmen Leuten gebraucht. Gelbe Fuchsbälge liefert uns die Schweitz; sie gehen nach der Türkey, und werden da vorzüglich zu Aufschlägen gesucht. Graue Fuchsbälge liefern Dännemark und Grönland. Die Fuchsbälge sind im Herbst und Winter von vorzüglicher Güte. Rußland,

Liefland, Schweden, die Schweitz, Dännemark und Nordamerika liefern schwarze, graue, gelbe, weiße u. s. w. Die russischen sind die kostbarsten, und wichtigsten; sie werden in großer Menge über Archangel und Petersburg ausgeführt. Auch Slavonien liefert eine außerordentliche Menge Fuchsbälge zum Handel; die Hauptniederlage davon ist zu Essek. London schickt rothe nordamerikanische Füchse zum Handel. Im Jahr 1786 wurden 2219 Stück weisse Fuchsfelle aus Archangel und 5868 Stück rothe aus Petersburg ausgeführt.

Auch Taurien treibt einen sehr starken Handel mit Fuchsfellen. Die taurischen sind geringer als die russischen und pohlnischen, doch finden sich darunter auch ziemlich schöne. Die Bauern in Taurien, und die Nogaitartarn fangen diese Thiere entweder in Fallen, oder schießen sie mit Flinten und Pfeilen. Sie bringen hernach die Häute so zu Markte, wie sie von den Thieren abgezogen werden. Kaffa und Perekop sind die beyden Plätze, wo man diesen Artikel am häufigsten findet. Die Rauchwaarenhändler in diesen Städten kaufen die Waare roh ein, lassen sie ausarbeiten, und theilen hernach jedes Fell in mehrere besondere Stücke. Man macht gemeiniglich sechserley Pelzwerk daraus. Vom Halse fällt das, was die Tartarn Bogaz nennen; dies wird zu Ermelaufschlägen, Vordertheilen der Mäntel, und zum Gebrämen gebraucht. Oberhalb dem Halse fällt das Pelzwerk, das sie Djisgawa heissen; auch diese Sorte wird sehr geschätzt. Von den Seiten und vom Bauche bekommt man das Nafe, ein Pelzwerk, das zum innern Ausschlag der Pelze angewandt wird. Die Rückenstücke führen den Namen Sirt, und diese Sorte Pelzwerk ist nur gemeiner Art, und daher wohlfeil im Preise. Auch von dem

Kopf und den Füßen macht man besondere Sorten ganzer Pelze, die den Namen Tilki-patchassi, und Kilki-Kaffassi führen.

Der größte Theil dieser Pelzwaaren wird im Lande selbst verbraucht, der übrige geht nach Rize, Trebisonde und andern Plätzen in Natolien, wie auch nach Konstantinopel.

g. Preise. *)

In Orenburg.

Der besten Füchse 1 St.	—	70—80 Kop.
Steppenfüchse 1 St.	—	40 —

In Archangel.

Weisse Füchse 1 St.	—	—	180 Kop.

In Petersburg.

Schwarze Füchse, von der besten Sorte			ohne Preis.
sehr schöne	—	—	80 Rub
geringere	—	—	15 Rub.
Kreutzfüchse	—	—	4 Rub.
ordinaire Füchse	—		1 Rub. 10 Kop.
Feuerfüchse	—	—	3 Rub.
blaue Steinfüchse	—	—	3 Rub.
weisse	—	—	2 Rub.
rother Fuchsnacken 1 Pelz		—	60 Rub.
Rücken	—	—	30 Rub.
Bäuche, schwarzstreif.		—	60 Rub.
Fuchsbäuche, ord. gute		—	20 Rub.
geringere	—	—	14 Rub.
rothe Fuchspfoten		—	9 Rub.

*) S. Hilds Handl. Zeit. vom Jahre 1787.

blaue Steinfuchsrücken 1 Wildschur	70 Rub.
Bäuche, 1 Pelz —	40 Rub.
weisse Steinfuchsrücken, 1 Wildschur	50 Rub.
Bäuche, 1 Pelz — —	25 Rub.

In Kiachta.

Schwarze, mit eisgrauen und andern Haaarspitzen, 1 St. — —	4 — 180 Rub.
Pfoten, 1 Paar — —	4 Rub.
Eisfüchse, Pelzi, blaue, weisse, blaufahle aller Arten, 1 St. —	$1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{3}$ Rub.
Pfoten, 1 Paar — —	8 — 20 Kop.
Rücken, 1 Sack —	20 — 62 Rub.
Von den Inseln gegen Amerika zu mehr ganze Pelze, 1 St. — —	50 Rub.
Zusammengenähte Bäuche, 1 Sack	10 Rub.
Frühfüchse, Siwoduschki und Nedolysi, 1 St. — —	$1\frac{1}{2}$ — 10 Rub.
Norniki, 1 Sack —	10 — 27 Rub.
Kreutzfüchse, Krestowatiki	15 Rub.
Mävengraue, Tschajeschniki	5 — 39 Rub.
Graue Sinaki — —	12 — 28 Rub.
Eisgraue Siwye —	10 Rub.
Herbstfüchse, Nedopeski	7 — 40 Rub.
Weisse, 1 St. — —	2 Rub.
Junge — —	1 — 2 Rub.
Bäuche, 1 Paar —	75 Kop. bis 1 Rub.
Hälse, Duschki —	140 Kop.
Pfoten — —	10 — 60 Kop.
Pfoten, 1 Sack — —	3 — 25 Rub.
Pfoten von Burye und Siwoduschki, 1 Paar — —	$\frac{1}{4}$ — 3 Rub.
Pfoten, 1 Sack —	22 — 50 Rub
Feuerrothe Ognjänki und gem. Kehlen	80 Kop. — 9 Rub.

Rothe Fuchsrücken, 1 Sack	26 — 60 Rub.
Schwänze gemeiner Art, 1 Paar	4 Kop.
Bäuche, 1 Sack — —	20 — 28 Rub.
Weiß und bunte Peszipfoten	8 — 20 Rub.
Bettdecken verschied. Art und Größe	20 — 60 Rub.
Steppenfüchse, kirgische, Karaganki, 1 St. — —	$1\frac{1}{4}$ — 2 Rub.
Kleine Korsaki —	$1\frac{1}{2}$ — 2 Rub.
Pfoten, 1 Paar — —	5 — 11 Kop.

In Taganrok.

Steinfüchse, weisse, 100 St.	85 Rub.
gute, junge, Storki —	90 Rub.
Steppenfüchse, Kosaki	115 Rub.

In London.

Kanadaische, 1 St.	5 Schell. 9 Pfen.

In Taurien.

Ganze und unzubereitete Fuchsfelle	30 Para bis 2 Piaster.
Bogaz, 1 St. eine Spanne lang und $\frac{3}{4}$ einer solchen breit, 1 Paar	30 — 40 Para.
1 Pelz daraus —	60 — 200 Piaster.
Djilgawa, 1 Pelz —	50 — 500 Piaster.
Nafe, 1 Tafel —	16 — 200 Piaster.
Sirt — —	10 — 20 Piaster.
Patchassi —	6 — 10 Piaster.
Kaffassi — —	5 — 8 Piaster.

In Nürnberg.

Weisser Proscaner, 1 St.	8 Gulden.

Perscauer	1 St.	6 Gulden.
Aus der Wüste	7. 8.	20 Gulden.
Rother Kamtschatkisch.		29 Gulden.
Jakutischer		28 Gulden.
Siberischer		24 Gulden.
Schwarzer, verschiedne Sorten		10 — 30 Gulden.
Grauer		6 — 20 Gulden.
Blauer		22 — 34 Gulden.

3. Wolfspelz.

a. Namen des Thiers.

Lat. Canis Lupus. Holl. Wolf. Dänisch Ulv. Schwed. Ulf, Varg. Engl. Wolf. Franz. Loup. Ital. Lupo. Span. Lobo. Port. Lobo. Russisch, Wolk. Poln. Wilk.

b. Beschreibung.

Das Fell ist $3\frac{1}{2}$ Fuß lang, mit langen starken Haaren besetzt, der Schwanz lang und sehr stark behaart. Die Farbe verschieden, meistens bräunlichgrau, oder gelblichbraun, mit weiß und grau vermischt. Doch giebt es auch weisse und schwarze. Je weisser das Haar ist, desto schöner und kostbarer sind die Bälge.

c. Gebrauch.

Die Kürschner machen Wildschuren, große Müffe, Pferdedecken und Fußsäcke aus den weissen russischen, von welchen die Haare fein und silberfarben ausfallen. Die gemeinen Wolfsfelle werden nur zu den Decken vor den Stubenthüren gebraucht. Es soll sich in diesem Pelzwerk kein Ungeziefer halten.

d. Vaterland, Gewinnung und anderweitige Benutzung der Wölfe.

Der Wolf hat mit dem sogenannten großen Fleischerhunde viele Aehnlichkeit. Seine Höhe ist 2 1/2 Fuß und die Länge 3 1/2 Fuß. Er nährt sich von größern Thieren, als Schafen, Ziegen, selbst Pferden und Rindern, und ist fast in allen Zonen der Erde in großen Wäldern zu Hause. In Deutschland wird er immer seltener, und in das mittlere und nördliche kömmt er nur noch durch Verirrung auf seinen Streifereyen aus Polen, Ungarn, und Oesterreich. Am häufigsten lebt er in Polen, Rußland, Schweden, Norwegen und Lappland, seltener in den Süd- und Abendländern. Die trukonischen sind die berühmtesten und langhaarigsten. Die kirgiskaisakischen sind nicht so groß wie die baschkirschen, sind aber reicher von Pelz und leichter als die russischen. Zuweilen fallen sie so weiß aus, daß sie den turuchaischen gleich kommen. In den nördlichsten Wildnissen gegen den Ocean, sind die weißen und grauen am häufigsten. In der Kaschwinskaja Sloboda, giebt es oft ganz schwarze Wölfe, welche aber kleiner als die gewöhnlichen ausfallen. Die weißen Wölfe, die man an dem Jeniseу fängt, übertreffen alle, welche von andern Orten herkommen, an Größe.

Da die Wölfe, wegen der Wahl ihrer Nahrungsmittel, so sehr schädliche Raubthiere sind, so werden sie auch überall verfolgt. Läßt sich bey uns ein Wolf sehn, so wird gewöhnlich gleich eine Treibjagd angestellt, bey welcher man, wenn der Aufenthalt des Wolfs an der Fährte ausgespürt ist, ihn umzingelt und durch Trommeln, Pfeifen und Schießen, den Jägern zutreibt, welche ihn dann erlegen.

Außerdem fängt man sie aber auch in Fallen und Gruben, wohin man sie durch Kirrungen, d. h. durch Lockspeisen zu locken sucht. Oder treibt ihn in Netze, in welchen er sich ohne Gegenwehr todtschlagen läßt.

In Rußland pflegt man zu diesem Fange Gruben zu graben, welche oben enger sind als unten, in der Mitte einen Pfahl einzuschlagen, auf denselben ein Rad mit einem Schweine zu befestigen und die Grube zuzudecken. Das Geschrey des Schweins lockt den Wolf und er fällt in die Grube.

Die Ostiaken tödten ihn durch vergiftetes Aas. Die Kirgisen richten den Adler zur Wolfsjagd ab. *Hunde lassen sich nicht gerne mit ihnen ein; Sie haben sogar einen natürlichen Abscheu vor ihnen,* und streuben beym Anblick derselben die Haare. Die Hunde verachten sogar das gebratene Fleisch der Wölfe; doch essen es die Kalmuken, Tungusen und die ärmsten Lappländer.

Bisweilen benutzen die Maler, Goldschmidte, Kupferstecher, Vergolder und Buchbinder die Zähne der Wölfe zu Glättung und Polirung ihrer Arbeiten. Auch faßt man sie in Silber ein, und läßt zähnende Kinder zur Beförderung des Durchbruchs der Zähne darauf beißen.

Enthaart werden die Felle weiß oder sämisch gegerbt und zu Handschuhen und dergleichen verarbeitet. Die Kamtschadalen kleiden sich ganz in Wolfsfelle.

e. Handel.

Wolfsfelle werden aus Virginien und Frankreich, besonders aber aus Pohlen, Rußland und

andern nördlichen Ländern zum Handel gebracht. Sie werden theils in jenen Ländern mit den Haaren zugerichtet, und stückweise oder in Pelzen herausgebracht, theils auch noch zu Markte gebracht. Die trukonischen werden nach Orenburg zu Verkauf gebracht, und daran jährlich gegen 20000 Stück verhandelt. Man verschickt sie hernach weiter nach Pohlen und in die Türkey. Auch bringen die Kirgisen viele Steppenwölfe, die zwar schlecht von Haaren, übrigens jedoch leicht sind, nach Orenburg und Troizkaja. Auch Amerika liefert Wolfsfelle. Die Chineser bezahlen die Felle der ungebornen aus der Mutter geschnittenen Wölfe, welche sie von den Russen erhandeln, am theuersten.

f. Preise.

In Orenburg.

Große	—	1 St.	1 Rub. 20 Kop.
Mittlere	—	—	90 Kop.
Kleine	—	—	60 Kop.

In Petersburg.

Trukonische, der besten		1 St.	15 Rub.
Wolfsbäuche	—	1 Pelz	600 Rub.
Rücken	—	—	25 Rub.
Sibirische, der besten		1 St.	8 Rub.
Wolfsbäuche	—	1 Pelz	200 Rub.
Ordinaire	—	1 St.	5 Rub.
Wolfsbäuche	—	1 Pelz	80 Rub.
Der geringsten	—		40 Rub.
Landwölfe, der besten		1 St.	4 Rub.
Der geringsten	—		2 Rub.
Bäuche, der besten	—	1 Pelz	35 Rub.

Der geringsten	—	1 Pelz	22 Rub.
Rücken, der besten		—	20 Rub.
Der geringsten		—	15 Rub.

Von den weißlichen aus Rußland kostet das Stück 5 bis 6 Rthlr.

In Kjachta.

Wolfsfelle	—	1 St.	2 s 8 Rub.
Pfoten	—	—	30 s 70 Kop.
Junge aus der Mutter geschnittene			30 Kop.

In London.

Canadaische	—	25 Schelling.

4. Katzenfelle.

a. Namen des Thieres.

Lat. Felis. (gemeine Katze, F. catus; wilde gemeine Katze, F. catus ferus; zahme gemeine Katze oder Hauskatze, F. catus domesticus). Franz. Chat. (zahme Katze, Chat domestique, wilde Katze, Chat sauvage). Engl. Cat. (zahme domestic cat; wilde, Wild cat). Holl. Kat. Ital. Gatta.

Namen des Felles oder Balgs.

Lat. Pellis felina. Franz. Peau de Chat. Engl. Cat's skin. Ital. Pelle di gatta.

b. Beschreibung.

Das Katzenfell ist etwas über zwey Fuß lang, mit nicht gar kurzen Haaren besetzt, die bey den wilden län-

ger und feiner sind. Seine Farbe ist sehr verschieden. Die wilden Katzenfelle haben eine graue oder bräunliche Grundfarbe mit schwarzen Streifen, die von dem Rükken nach dem Bauche zu herablaufen, wie bey dem Tieger: der Schwanz und die Füße sind schwarz geringelt, die Pfoten inwendig schwarz. Die zahmen Katzenfelle sind theils grau mit schwarzen Streifen, theils ganz schwarz, weiß, gelblich, braun, blau und bunt.

c. Eintheilung.

Es giebt

1. Felle von zahmen Katzen. Diese sind nicht so groß, als die der wilden, auch sind die Haare ihres Pelzes nicht so lang, dichte und fein. Katzen, welche eine vorzüglich abstechende und auffallende Mischung schöner Farben haben, nennt man spanische; ganz aschgraue ins blaulich spielende Cartheuserkatzen; Katzen mit schwarzen Streifen auf einem hellern Grunde (welche auf dem Rücken gerade und auf den Schenkeln gekrümmt laufen) nennt man Cyperkatzen. Die angorischen haben ein langes seidenartiges Haar, und scheinen dadurch größer zu seyn als die wilden. Die schwarzen und die Cyperkatzenfelle werden am meisten geschätzt.

2. Bälge von wilden Katzen. Diese sind weit dicker und daher beliebter, als die der zahmen. Zu diesen rechnen einige auch die weiter unten (litt. e) erwähnte Luchskatze oder den Katzenluchs, welcher jedoch mehr Luchs als Katze zu seyn scheint. (s. Luchs.)

d. Nutzen und Gebrauch.

Die Kürschner verarbeiten das Katzenfell sowohl das zahme, als das wilde zu Müffen, Verbrämungen, besonders zu Mützengebrämen und Unterfutter. Er verarbeitet es ungefärbt, oder färbt es auch wie Zobel. Als Unterfutter zu Brusttüchern sollen sie von fetten Personen getragen, zehren, und in gichterischen Anfällen, bey Geschwulst und Flüssen angelegt, heilend seyn. Am sichersten ist es, die Aerzte hierüber entscheiden zu lassen. In neuern Zeiten hat man die Katzenpelze zuweilen bey den Elektrisirmaschienen angewendet, indem man sie anstatt des Glascylinders cylinderförmig ausspannte.

Nutzen anderer Theile:

Aus den Gedärmen können Saiten gemacht werden. Das Fett brennt man statt Oehl, wenn man demselben vorher durch Schmelzen seinen unangenehmen Geruch genommen hat. Eine einzige wilde Katze giebt oft 3 Kannen Fett. Ehemals brauchte man das Fett und alle Katzentheile in der Apotheke, und jetzt braucht sie der gemeine Mann noch oft zu seinen Schaden. Das Hirn der Katzen ist giftig. Der Balg dient auch zu Unterlagen bey Geschwulsten.

e. Gewinnung.

Zahme Katzen sind beynahe über den ganzen Erdboden verbreitet; wilde findet man nur in Europa und dem angrenzenden Asien. Die wilden Katzen werden wie jedes andere Wild gejagt, und zur niedern Jagd gerechnet. Wenn sie gejagt werden, klettern sie auf Bäume, legen sich ausgestreckt auf einen Ast hin, und warten die Gefahr ab. Wenn man sie auf denselben be-

merkt, so kann man sie leicht herunter schießen. Um ihr Fell zu schonen, sucht man sie auch in Tellereisen zu fangen. Man gebraucht dabey eine Witterung, wie beym Fuchse und benutzt dazu das Kraut von Marum verum, welches den Katzen sehr angenehm ist, bedeckt das Eisen mit Spreu, leichter Erde, trocknen Laube und bindet auf den Teller einen todten Vogel, oder einen gebratenen Hering als Lockspeise.

Die schwarzen sibirischen Katzenfelle, Genotten genannt, kommen von der Luchskatze, die russisch Baor heißt, und eine Tigerart ist wie ein Luchs, oder eine Katze, welche gelbliches Haar mit Flecken hat. Es giebt ihrer viel um den See Aral und an den Fluß Syr Daria in Rußland. Sie thun den Menschen, Kameelen und Pferden vielen Schaden.

f. Handel.

Die meisten Bälge der wilden Katzen kommen aus Polen, Rußland, besonders Moskau, Frankreich, Spanien und Holland. In Taurien giebt es fünferley Sorten Katzenfelle, als weiße, schwarze, graue, röthliche und bunte oder scheckigte, die man auf türkisch Ala-Kedi nennt. Die weißen und schwarzen verkauft man stückweise zu 20 bis 25 Para, und der ganze Pelz gilt gewöhnlich 8 bis 9 Piaster. Von den grauen rothfahlen und bunten, gilt das Stück 10 bis 12 Para, und ein ganzer Pelz 4 bis 4½ Piaster. Rußland handelt besonders stark mit Katzenfellen. Die Chineser holen sie am meisten und bezahlen für das Stück gemeiner Felle 14 Kopeken, für die schwarzen aber noch einmal soviel. Die schwarzen Katzenfelle aus Rußland nennt man in Deutschland Genetten oder Janotten. Sibirien liefert besonders diese Gat-

tung. Im Jahre 1783 wurde von Archangel allein 5550 Stück schwarze Katzenfelle ausgeführt. Der Preis von wilden Steinkatzen ist in Kjachta für das Stück 1 Rub. 74 Kop. Der Sack von tausend Stück bunter Katzenfelle gilt in Petersburg 35 bis 40 Rubel. Die schwarzen sind die kostbarsten und gelten noch einmal so viel. Die Preise von den Luchskatzen sind in Orenburg:

Große	—	—	1 St.	13 Rub.
Mittlere	—	—	—	8 Rub.
Kleine	—	—	—	5 Rub.

In Petersburg. Sibirische schwarze (Genotten)

der besten	—	1000 St.	85 Rub.
Rücken	—	1 Sack	9 Rub.
Bäuche	—	—	4 Rub.

Graue, gelbe oder bunte Manul und Pulan:

1000 St.	35 Rub.

In Taganrock, schwarze — 250 Rub.

5. Tigerhäute.

a. Namen des Thieres.

Lat. Felis Tigris. Ital. und Franz. Tigre. Engl. Tiger.

Abbild. Schreber III. t. 98.

b. Beschreibung.

Das Tigerfell ist 7 bis 9 Fuß lang, das Haar ist mittelmäßig lang, hinter den Ohren eine kleine Mähne. Ueber den gelblichbraunen Grund ziehen sich vom Rücken nach der Brust und dem Bauche zu schwarze, oft unter-

brochene Querstreifen, welche am Kopfe schmäler sind und den Schwanz als breite Ringe umgeben. Der Bauch, die Brust und die innere Seite der Beine ist weiß.

c. Gebrauch.

In Persien wird das Tigerfell zu Pferdedecken, in China zu Ueberzügen über Polster, in Polen zum Kleiderfutter, im übrigen Europa theils zu Pferdedekken, theils zum Ueberziehen der Wägen und Sänften gebraucht.

d. Vaterland und Gewinnung.

Der Tiger wohnt in dem heißesten Theile von Asien, also vorzüglich in Ostindien. Man nennt fast alle ähnliche Thiere mit gefleckten Fellen Tiger, allein die eigentlichen und wahren sind zum Glück der Menschen und übrigen Thiere so gemein nicht. Er ist gewöhnlich 4 bis 5 Fuß hoch, und 8 bis 9 Fuß und drüber lang, den Schwanz nicht mit dazu gerechnet. Er wird in Gruben, welche mit starken Fallthüren versehen sind, gefangen, oder mit Pfeilen und Kugeln geschossen.

e. Handel.

Unter dem Namen Tigerfelle kommen auch häufig die Panter- und Leopardfelle vor, und diese werden wegen ihrer schönern Zeichnung dem Tigerfelle vorgezogen.

Die eigentlichen Tigerfelle (nämlich die gestreiften) erhalten wir durch die Nationen, welche den ostindischen Handel inne haben, welches jetzt fast

ausschließend die Engländer sind, vor dem jetzigen Kriege auch die Holländer. Gewöhnlich wird ein Stück von diesen Fellen für 15 bis 20 Rthlr. oder das Paar für 30 bis 50 Rthlr. verhandelt.

6. Panther- oder Parderfelle.

a. Namen des Thieres.

Lat. Felis Pardus. Franz. Panthere. Ital. Lonza, pantéra. Engl. Panther, pard.

Abbild. Schreb. III. t. 99.

b. Beschreibung.

Das Fell des Panthers ist noch weit schöner als das Tigerfell, aber nicht so groß. Das Haar ist kurz und liegt glatt an, die Ohren sind kurz und zugespitzt und weit auseinander stehend. Die Grundfarbe ist falb, an der Brust und am Bauche weiß. Der Rücken, die Seiten und Schenkel sind mit zierlichen schwarzen Flecken gezeichnet, welche zu vieren und fünfen in einem Kreise stehen und einen Ringel bilden, in dessen Mitte ein einzelner schwarzer Fleck stehet. Manche dieser Ringel sind zusammenhängend, andere nicht. Im Gesichte und an den Beinen stehen die Flecken nicht im Kreise, sondern einzeln zerstreut. Längst dem Rücken geht eine Reihe länglicher Flecken, welche gegen den Schwanz zu am längsten sind. Auf der Brust sind einige dunkelbraune Querstreifen und der Bauch und Schwanz sind mit großen schwarzen Flecken ohne Ordnung gezeichnet.

c. Gebrauch.

Die Pantherfelle werden eben so wie die Tigerfelle gebraucht, und zwar ganz vorzüglich zu Pferdedecken.

d. Vaterland und Gewinnung.

Der Panther ist nach dem Tiger das größte Raubthier, er mißt von der Schnauze bis zum Schwanze 5 bis 6 Fuß und der Schwanz ist 2 Fuß und drüber lang. Unter allen Katzenarten, welche im gemeinen Leben Tiger genannt werden, ist der Panther am schönsten gezeichnet. Er ist bloß in Afrika zu Hause. Bey der Jagd, zu welcher sich die Afrikaner durch sein überaus schönes Fell reitzen lassen, ist die größte Vorsicht nöthig. Die Jäger pflegen sich in eine Hütte von Baumzweigen zu verbergen.

e. Handel.

Der Händel mit Pantherfellen ist jetzt auch in den Händen der Engländer. Oft werden ein Paar Felle von dem Panther mit 8 Louisd'or bezahlt. Man sieht gewöhnlich bey uns die Kutschenpferde der Vornehmen damit geschmückt.

7. Leopardenfelle.

a. Namen.

Lat. Felis Leopardus. Franz. Leopard. Engl. Leopard. Ital. Leopardo.

Abbild. Schreb. III. t. 101.

b. Beschreibung.

Dieses Fell ist noch kleiner, als das des Panthers und nur etwas über 4 Fuß lang, mit 2 1/2 Fuß langen Schwanze. Die Haare sind kurz und schön glänzend. Die Grundfarbe auf dem Rücken und den Seiten ist

bräunlich gelb. Das Fell unterscheidet sich von dem Pantherfelle vorzüglich durch die goldgelbere Grundfarbe und durch kleinere, dichter bey einander stehende schwarze Ringe und Flecken, welche auf den Rücken 4 bis 5fach zusammenstehen und einen dunkelbraunen Raum einschließen. Daher die Farbe innerhalb der Ringe viel dunkler ist, als die Grundfarbe. Kehle, Brust und Bauch ist weiß mit einzelnen Punkten gefleckt. Wegen der lebhaftern Farbe erhält das Leopardenfell ein noch schöneres Ansehn, als das des Panthers.

c. Gebrauch.

Man braucht es eben so wie die vorigen, zu Pferdedecken, doch steht es noch in größern Ansehn, und wird mehr gesucht. Die Kürschner verkaufen es gewöhnlich unter dem Namen Tigerfell.

d. Gewinnung und Vaterland.

Der Leopard von dem dieses Fell kommt ist etwas kleiner als der Panther, übrigens demselben im Körperbaue und Lebensart sehr ähnlich. Er ist in Afrika zu Hause. Am Vorgebürge der guten Hoffnung und in Guinea trift man ihn häufig an, und man vermuthet, daß er sich stärker vermehre als der Panther und Tiger.

Die Neger fangen ihn in Gruben, welche mit geflochtenen Hürden bedeckt und mit einer Lockspeise versehen sind. Auch wird er mit Wurfspießen und mit Pfeilen erlegt.

e. Handel.

Die Leopardenfelle erhalten wir, seit das Vorgebürge der guten Hoffnung in den Händen der Engländ-

der ist, von den Engländern; da wir sie vorher von den Holländern bekamen. Das Paar kostet gewöhnlich 50 bis 200 Rthlr. Oder das Stück, wenn es gut gezeichnet ist, 40 bis 50 Rthlr.

8. Unzenfelle.

a. Namen des Thieres.

Lat. Felis Unzia. Franz. Once.

Abbild. Schreb. III. t. 100.

b. Beschreibung.

Das Unzenfell, welches der Kürschner bald das afrikanische Tigerfell, bald das kleine Pantherfell nennt, ist etwa 3 1/2 Fuß lang, der Schwanz ist wenig kürzer als das ganze Fell und dick behaart, das Fell ist überhaupt mit langen Haaren bedeckt. Die Hauptfarbe ist weiß, auf dem Rücken fällt sie etwas ins Aschgraue und hat an einzelnen Stellen einen blaßgelben Anstrich. Hinter jedem Ohr ist ein großer schwarzer Fleck, der Hals ist mit einzelnen Flecken gescheckt. An den Seiten des Rückens sind die Flecken wellenförmig, zum Theil dicht aneinander; unter diesen folgen große unregelmäßige Flecken. Auf dem Schwanze stehen ebenfalls große Flecken, an den Beinen aber kleinere, mehr zerstreute.

c. Gebrauch.

Bloß zu Pferdedecken.

d. Vaterland.

Die Unze, oder das kleine Pantherthier, von dem dies Fell kommt, lebt in der nördlichen Gegend

von Afrika und in mehrern Ländern Asiens, als Arabien, Persien, Indien und vielleicht auch in China. Sie scheint nicht für die heißesten Gegenden bestimmt zu seyn, wie der Tiger und Panther. Sie ist kleiner als der Panther und Leopard. Der Körperbau verräth viel Stärke. Sie fällt den Menschen nicht an und läßt sich so gut zähmen, daß man sie in Persien und andern Gegenden des Orients zur Jagd abrichtet.

e. Handel.

Die Felle erhalten wir meistentheils aus China über Rußland. Sie werden von asiatischen Kaufleuten nach Orenburg zu Markte gebracht. In der persischen Sprache heißen sie Paleng. In Persien wird ein sehr mäßiges Fell mit 3 Rubel bezahlt, in Kjachta mit 2 Rubel. Es ist geringer, als die beyden vorhergehenden, und wird bey uns etwa mit sechs Thalern bezahlt.

9. Luchsfelle.

a. Namen des Thieres.

Lat. Felix Lynx. Holl. Los, Lucht, Locht. Dän. Loss. Schwed. Lo, Lodjur. Engl. Lynx. Franz. Lynx, Loup cervier. Ital. Lince. Span. Lince, Lobo cerval. Port. Lynce, Lobo-cerval. Russ. Bys. Poln. Ostrowidz. Ungar. Hinz. Tart. Selausen.

Abbild. Schreb. II.

b. Beschreibung und Eintheilung.

Dieses Fell ist getiegert, 2 1/2 bis 3 1/2 Fuß lang, mit langen, weichen und dichten Haaren besetzt. Die

Ohren gemeiniglich mit einem Haarbüschel an der Spitze versehn. Der Oberleib ist rothbraun, oder gelblichroth mit schwarz oder weiß überlaufen, indem die Spitzen der längern Haare weiß oder schwarz aussehn. Auf dieser Grundfarbe stehen dunklere braune Flecken, welche sich am Rande verlaufen und bey manchen Fellen kaum bemerkbar sind. Der Unterleib ist weißlich und schwarz gefleckt. Die Ohrspitze und Schwanzspitze ist schwarz. Ueber die Backen laufen schwarze Streifen. Das Haar der weiblichen Felle sieht bleicher und hat noch weniger deutliche Flecken. Der kurze etwa 7 Zoll lange Schwanz hat gelblichen Grund, undeutliche, rothbraune Riegel und eine glänzend schwarze Spitze.

Die Jäger unterscheiden einen Katzenluchs der einen lichtgelben Balg mit rothen Flecken hat, und einen Kälberluchs, der ziegelroth und weißfleckig ist. Die Kürschner hingegen nennen den gemeinen Luchs Kälberluchs zum Unterschiede von dem Persischen, der bey ihnen Katzenluchs heißt, welcher kleiner und schöner ist, indem er einen weißen Balg mit schwarzen Flecken hat.

Die Felle aus Afrika sollen gar keine Flecken haben. Die aus Amerika haben eine hellbräunlichrothe Farbe und werden daher Rothluchsfelle genennt.

c. Gebrauch.

Das Luchsfell wird, wegen der sehr weichen Haare und wegen seiner angenehmen Farbe zu Pelzen, Müffen, Verbrämungen und Kleiderfutter verarbeitet, und giebt ein überaus gutes und warmes Pelzwerk, daher es sehr geschätzt wird.

d. Vaterland und Gewinnung.

Der Luchs ist ohngefähr so groß als ein Fuchs, und hat mit der gemeinen Katze, in der äußern Gestalt viele Aehnlichkeit. Das verschiedene Klima bringt einige Verschiedenheit in der Größe und Gestalt des Luchses hervor. Er hat sich beynahe über den ganzen Erdboden ausgebreitet, man findet ihn in Europa, Asia, Afrika und Amerika. Am häufigsten wohnt er in den kältern Ländern. In Spanien, Frankreich, Italien und Deutschland trift man ihn beynahe gar nicht mehr an. Im Thüringerwalde findet man ihn (nach Herrn Bergrath Bechsteins Versicherung) noch hin und wieder. Desto häufiger aber in Polen, Schweden, Norwegen, Rußland, Sibirien, in der Tartarey und in Nordamerika. Er hat mehr Stärke als die wilden Katzen, ein scharfes Gesicht, einen feinen Geruch. Er fürchtet sich vor den Menschen und lebt vom Wilde, welchem er auf den Bäumen auflauert. Er wohnt in dichtem Walde in Felsenklüften. Man jagt ihn wie den Wolf, wobey er sich gewöhnlich auf Bäume flüchtet (bäumt), wo ihn dann die Jäger herunter schießen; auch fängt man ihn in Tellereisen.

e. Handel.

Die nördlichen europäischen Länder und unter diesen vorzüglich Rußland und Nordamerika liefern die meisten Felle zum Handel. Die schönsten kommen aus Rußland, vorzüglich aus Archangel und zwar in verschiedenen Sorten. Aus Norwegen erhält man unter dem Namen Goupe oder Losse, hellgraue oder weiß mit schwarzen Flecken gezeichnete, die etwas kleiner sind, als die amerikanischen. Man bringt die mehresten von Grönland; sie geben ein gutes Kleiderfutter und auch Mannsmüffe.

Die Preise in Orenburg sind:

der besten	—	1 St.	4 Rub.
der mittlern	—	—	3 Rub.
der kleinen	—	—	2 1/2 Rub.

In Petersburg.

der besten	—	—	12 Rub.
der geringsten	—	—	6 Rub.
Bäuche, getigerte, beste		1 Pelz	200 Rub.
Rücken	—	—	60 Rub.
Pfoten	—	—	80 Rub.

In Kjachta.

Fuchsfelle	—	1 St.	4 bis 16 Rub.
Pfoten	—	—	1 1/2 — 3 1/2 Rub.

In London.

Canadaische	—	15 1/2 bis 16 Schelling.

In Rußland kaufen außer den Europäern die Chineser sehr viele von diesen Fellen.

10. Otterfelle.

a. Namen der Otter.

Lat. Lutra. Russ. Wydra-Borischne. Persisch Schank. Türkisch und Armenisch Sagif. Holl. Otter, Vischotter. Dän. Odder. Schwed. Utter. Engl. Otter. Franz. Loutre, Ital. Lontra. Span. Nutria. Port. Lontra. Poln. Wydra.

b. Eintheilung und Beschreibung.

Es giebt drey Arten:

1) Fischotter (Lutra vulgaris; Mustela lutra, Franz. Loutre. Engl. Otter). Die Europäischen messen 2, die Amerikanischen 3 Fuß und drüber.

Schreb. III. t. 126. A. B.

Der Balg hat ein meist hell kaffeebraunes, glattes und glänzendes Haar, an jeder Seite der Nase einen weißen Fleck und einen andern unter dem Kinne. Er behält Sommer und Winter seine Güte, indem sich das Thier nur im Herbste unmerklich häret, und ist wegen seines schönen Glanzes, der sich durch keine Witterung wegwischen läßt, ein sehr kostbares Rauchwerk. Aus Virginien und Kanada kommen die besten, und heißen wegen ihres schönen Glanzes Spiegelottern.

2) Meerotter (Lutra marina, Mustela lutris, Engl. Sea Otter, Franz. La Satacovienne. Buff). 3 Fuß lang. Der völlig kahle Schwanz 13 1/2 Zoll.

Abbild. Schreb. III. t. 128.

Das Fell ist außerordentlich dick, und mit langen, schwarzglänzenden Haaren, unter welchen noch ein weiches Dunenhaar steht, dicht besetzt. Es variirt zuweilen ins silberfarbige, indem die Haare, welche aus den weißen Wurzeln hervor wachsen, bey der geringsten Wendung einen Strom von leichten Silberwellen bilden. Diese sind die kostbärsten Felle, und so schwarz, daß man in Nordamerika die sprüchwörtliche Redensart führt: So schwarz wie eine Meerotter.

3) Sumpfotter (Nörz, Russ. Norka, Lat. Lutra minor, Mustela Lutreola Lin.) hat die Größe und Gestalt eines Hausmarders, aber kürzere und stärkere Haare. Letztre sind theils kurz und hellbraun, theils länger und dunkelbraun. Die Feinheit des Balgs ist wenig geringer als die des Zobels.

c. Gebrauch.

1. Fischotterbälge. Die Kürschner machen Schlafdecken, Müffe, Strümpfe, Schuhe, Mü-

zengebräme, Aufschläge und noch viele andere Verbrämungen daraus.

Die feinen Haare geben auch Hüte, und aus den Schwanzhaaren werden Pinsel verfertigt. Die Bälge der Fischottern, welche an kleinen Flüssen sich aufhalten, sollen einen großen Vorzug vor denjenigen haben, welche an großen Seen und Flüssen wohnen.

4. Sumpfotterbälge. Diese werden zu Gebrämen an Mützen, zu Aufschlägen und Westenüberzügen gebraucht.

5. Meerotterfelle. Diese sind sehr kostbar und kommen wenig nach Deutschland. In China trägt der Hof und die Vornehmsten des Staats davon Verbrämungen an den Kleidern.

d. Gewinnung.

Man fängt sie in Tellereisen, und legt ihnen Selbstschüsse.

e. Handel.

Rußland und England treibt vorzüglich mit diesen Fellen Handel. Ausser den russischen führt die Handlung noch kanadische, virginische, dänische, polnische und schottische. Unter die schönsten und größten zählt man die sogenannten Spiegelottern, welche über London aus Kanada kommen. Das Haar der virginischen ist durchgängig braun, weich wie Seide und dick. Die deutsche Sorte ist blaß von Farbe. Die dänischen Felle sind

zwar schwarz, man rechnet sie aber doch nicht zu der feinen Waare. Die russischen Seeottern heissen in der Landessprache Bobry morskie, die mittlern Koschloki. Diejenigen, die ein dichtes und langes Haar von schwärzlicher und glänzender Farbe haben, hält man für die besten. Die Chineser holen sehr viele aus Rußland. Diese Felle werden auf den orenburgischen und troizkischen Jahrmärkten an die Asiaten verkauft.

f. Preise.

In Thüringen wird ein gewöhnlicher Fischotterbalg vom Kürschner mit 12 rth. und ein großer mit 16 rth. bezahlt.

Die Sumpfotterbälge kommen vornehmlich aus Polen und Virginien, und das Zimmer kostet 40 bis 50 Rthlr.

Ein schöner Balg von der Meerotter gilt 90 bis 140 Rubel und die zu Mützgebrämen und Handschuhen gebräuchlichen Schwänze werden mit 2 bis 7 Rubel bezahlt.

In Orenburg.

Vom großen Schlage	1 St.	1 Rub. 50 Kop.
mittlere	—	1 Rub. 20 Kop.
kleine	—	1 Rub.
sonst auch	—	3 bis 4 Rub.

In Petersburg.

Kamtschatkische beste 2 Arschinen lang und $1\frac{1}{2}$ breit 150 Rub.

mittlere	50 Rub.
geringste	25 Rub.

In Kjachta.

Flußottern	2 bis 11 Rub.
Bäuche	30 Kop.
Seeottern oder kamtschatkische Biber,	
Bobry morskye, alte, (Matki)	90 bis 140 Rub.
mittlere (Koschlcki)	30 bis 40 Rub.
Schwänze	2 bis 7 Rub.

In London.

Kanadaische	26 bis 26½ Schelling.

11. Marderfell.

a. Namen des Thieres.

Lat. Martes. Holl. Marter, Boommarter. Dän. Maar, Furumaar. Schwed. Märd. Engl. Martin. Franz. Marte. Ital. Martora. Span. Marta. Port. Marta. Russ. Kunika. Poln. Kuna.

Abb. Schreb. III. t. 129.

b. Beschreibung.

Die Farbe des Fells sticht aus dem weißlichgelben in das braunschwärzlichte. Es hat lange dichte Haare. Je dunkler die Farbe ist, desto mehr wird es geschätzt.

c. Eintheilung.

Die gemeinen Marder theilt man in Steinmarder (Hausmarder, Mustela foina, Franz. Fouine.

Buff.) und Baummarder (Feldmarder, Mustela martes, Franz. La Marte. Buff. Engl. Yellow breasted Martin). Abb. Schreb. t. 130.

1) Steinmarderfelle. Diese sind am Kopfe kastanienbraun, an der Kehle und am Halse unten weiß, der übrige Theil des Felles schwarzbraun, und zwar sind die wolligen und der untere Theil der Stachelhaare aschgrau, der mittlere Theil braun und die Spitzen schwarz. Der Schwanz ist lang, mit zottigen Haaren.

2) Baummarderfelle. Diese unterscheiden sich von jenen durch eine rothgelbe, feuerfarbne Kehle, und durch lichtfarbne, zarte und dichte Haare.

Die Baummarder haben wieder unterschiedene Namen, nach den Orten und Ländern, darinn sie gefangen werden. Von diesen sind die baschkirischen die besten und aus dem Königreiche Kasan kommen die mehresten. Auch in Amerika haben die albanischen einen vorzüglichen Werth. Die sardinischen kommen zwar in der Güte den nordamerikanischen nicht gleich, doch schätzt man sie wegen ihrer Feine, ihres Glanzes und der Dichtheit ihrer Haare.

d. Gebrauch.

Der Balg des Steinmarders dient zu Mannsmüffen, Mützen, Kleiderbesatz, und kömmt häufig und gut, vorzüglich aus Schweden und Rußland. Der Koth dieses Thieres wird zur Verfälschung des Bisams und als Räucherwerk gebraucht.

Der Balg des Baummarders wird jenem vorgezogen. Er wird gefärbt und ungefärbt, vorzüglich

zu Frauenzimmermüffen, Palatinen und Kleidergebrämen verbraucht. Schade, daß er zuweilen nackte Flecken hat, welche die Jäger dem öftern Genusse des Honigs zuschreiben, das er aus den Hummelnestern ausgraben soll.

e. Gewinnung:

Man trift den Steinmarder in gemäßigten Gegenden von Europa und Asien, den Baummarder aber in allen nördlichen Ländern in erstaunlicher Menge an. Man fängt beyde gemeiniglich in Fallen, um ihr Fell zu schonen. Doch werden die erstern auch mit Trommeln und Lärmen aus ihren Gebäuden gejagt und erschossen.

f. Handel.

Man rechnet diesen Artikel mit unter das feinste Pelzwerk, ob es gleich nicht so in Ansehn steht, wie das vom Zobel, und es wird von Kürschnern und Rauchwerkhändlern stark gesucht. Jetzt liefert Kanada, die Hudson's-Bay, Rußland und Sardinien die meisten Felle dieser Art zum Handel. Das erstere allein schickt im Durchschnitt 36000 Felle, das andere aber 16000 aus. Im Jahr 1743 als Kanada noch in den Händen der Franzosen war, verkaufte die Hudsons-Gesellschaft 14730 Stück, und in eben dem Jahre wurden in Rochelle 30225 Stück eingeführt. Unter den russischen werden die baschkirischen und unter den amerikanischen die albanischen am meisten geschätzt. Die amerikanischen zieht man von London, wo man sie mit $2\frac{1}{2}$ Sconto handelt: Man erhandelt diese Waaren theils Stück- theils Sackweise.

g. Preise.

In Orenburg

Marderfelle. 1 St. 40 — 50 Kop.

In Kjachta.

Marderpfoten 1 Sack 90 Kop. — 1 Rub.
Kehlen — 7 Rub.
Schwänze 1 St. 20 Kop.
Pelze der Insulaner aus Marder und braunen Zobel, die über Anadirsk kommen 25 — 40 Rub.

In Petersburg.

Ein Stück Marderfell von der vollkommensten Art — — 3 Rub.
und von der schlechtern — 2 Rub.
Ein großer Sack Felle — 80 Rub.

In London.

Albanische 1 St. 6 — 9 Schell.

h. Kennzeichen der Güte.

Die Farbe des Unterhalses muß schön gelb, die Spitzen der Rückenhaare, die Hüften, der Schwanz und die Schenkel schwarz seyn, wenn das Fell die gehörige Vollkommenheit erreicht haben soll.

12. Zobelfelle.

a. Namen des Thiers.

Lat. Mustela Zobela. Holl. Sabel. Dän. Zobel. Schwed. Sabel. Engl. Sable. In Amerika

Fisher. Franz. Zibeline, Mate zibelline, Sable. Ital. Zibellino. Span. Cebellina, Marta cebellina. Port. Zebellina. Zibellina. Ruß. Sobol. Poln. Sobol.

Abb. Schreb. III. t. 136.

b. Beschreibung.

Die Zobelfelle, die unter allen bekannten Pelzwaaren die kostbarsten und theuersten ausmachen, sind etwas kleiner als die Marderfelle, kastanienbraun, der Mund und der Rand der Ohren weiß. Es giebt auch ganz schwarze mit einem Goldglanze; aschgraue mit röthlichem Glanze; schwarze mit Silberglanz und ganz weisse Zobel, mit langen glänzenden Haaren, welche leztern aber selten vorkommen.

c. Eintheilung nach Farbe und Vaterland.

Es giebt in Rücksicht der Farbe

1) Weisse. Diese werden nur als eine Seltenheit verkauft.

2) Schwarze. Diese werden am meisten gesucht, und sind die besten.

3) Kastanienbraune. Diese sind die schlechtesten, und werden nicht gar hoch geschäzt.

In Rücksicht des Vaterlandes sind die besten, die aus der irkutzkischen Stadthalterschaft in Sibirien. Ihr Haar ist dicker und dunkler, als das des

Marders, und fällt in das kastanienbraune und schwarze; die Felle sind zuweilen mit langen silberfarbenen Haaren untermischt, und diese werden für die schönsten gehalten. In den altanischen Gebürgen sind die Zobel ziemlich häufig, zwar klein und kurzhaarigt, aber doch sehr schön schwarz. Die aus den höhern Gegenden ziehet man den kusnezischen und krasnoiarkischen weit vor. Diese krasnojarkischen sind ziemlich häufig, und von zweyerley Art. Einige sind sehr schlecht, den tomskischen fast gleich, langhaarigt, ins Graue fallend, und diese kommen mehrentheils aus den Gebirgen am schwarzen Jsus, und vom Tsulym her. Die bessern Sorten werden am sajanschen Gebirge, jenseits des Jenisey's, besonders um den Oifluß und die in Tuba fallenden Gebirgsströme, gefangen. Sie sind zwar nur kurzhaarigt, aber gemeiniglich ziemlich schwarz, wiewohl oft mit weissen oder grauen Spitzen überlaufen. Die meisten von dieser letztern Art haben am Halse gelbe Flecken, fast wie die Marder, von welchen sie jedoch durch die übrigen den Zobeln eigenen Kennzeichen zu unterscheiden sind. Selten aber kommen übrigens im Krasnojarkischen Zobel von besonderm Werthe vor, und die udinskischen behaupten allemal den Vorzug in Ansehung der Schwärze und Vollhaarigkeit. Die Zobel im Boreсowschen werden nicht so hoch geschätzt. Das Gebirge zwischen dem Lena- und Amurfluß in Siberien ist wegen dem Zobelfange am berühmtesten, und wird von den nertschinskischen Einwohnern am meisten besucht.

Die feinsten Zobelbälge sind um den Jakuzk, Nortschinsk, beym Fluße Ud, beym See Baikol und im Maagaseischen Gebiete.

d. Gebrauch.

Die Zobelbälge gehören, wie bekannt, unter das kostbarste Pelzwerk, und werden zu ganzen Unterfuttern, zu Aufschlägen, zu Mützen, Palatinen, und zu Mützen für Husarenofficiers gebraucht.

Die schwärzesten werden am höchsten geschätzt; auch werden viele Bälge von den Russen gefärbt. (s. litt. h. Kennzeichen der Güte.)

e. Gewinnung.

Der Zobel hält sich nicht nur in Siberien, sondern auch in dem nördlichen China auf. Er ist kleiner als der gemeine Marder, nährt sich sowohl von Thieren, als Gewächsen, hält sich auf Bäumen auf, und ist sehr geschwind und listig.

Um sein Fell zu schonen, schießt man ihn mit stumpfen Bolzen, oder fängt ihn in Fallen und Netzen. Dies geschieht im November und den folgenden Monaten, bis zum Februar, weil um diese Zeit das Haar seine gehörige Länge und Wichtigkeit hat.

In Siberien betreiben ganze Gesellschaften zu 30 bis 40 Mann, die nicht allein Eingebohrne, sondern auch Kosaken sind, den Zobelfang. Große und entfernte Wüsteneyen werden vornehmlich von solchen starken Gesellschaften besucht. Sie haben ein gemeinschaftliches Oberhaupt, zertheilen sich aber in kleinere Gesellschaften, die wiederum einem Anführer gehorchen. Sie versehen sich mit den nöthigen Jagdgeräthschaften, Hunden und Vorrath an Mehl, Grütze und Salz auf 3 bis 4 Monate. Zwey Leute haben allemal ein Netz

und einen Hund. An den Orten, wo der Fang geschehen soll, bauen sie sich Hütten, und warten den nöthigen Frost und Schnee ab. Vor dem Fange versammlen sie sich, beten um glücklichen Erfolg, und geloben der Kirche den ersten Zobel, den ein jeder fängt. Sodann zerstreuen sie sich und jede Bande begiebt sich in die ihr angewiesene Gegend. Um den Rückweg zu finden, pflegen sie Bäume zu zeichnen. Jede Parthey erbaut sich in ihrem Distrikte so viel hölzerne Hütten, als nöthig sind, welche mit Schnee umlegt werden. Um diese herum stellen sie Schlagbäume auf, an deren Schnellzunge sie ein Stück Fleisch oder einen Fisch binden, und welche sie von Zeit zu Zeit besuchen, um das Gefangene herauszunehmen und sie wieder aufzustellen. Jeder Jäger stellt deren ohngefähr des Tages 20 auf. Die Anführer der Banden streifen die Bälge ab, und der Körper wird begraben. Einige führen den übrigen die Lebensmittel aus den zu ihrer Aufbewahrung angelegten Gruben auf Schlitten zu, die sie selbst ziehen oder durch Hunde ziehen lassen. In dieser Verrichtung wechseln sie mit den Jägern ab. Wenn die Zobel nicht mehr in die Schlagbäume gehen, so werden sie in Netzen gefangen. Der Fänger folgt der im Schnee befindlichen Fährte (Fußtapfen) des Thiers bis zu dem Loche, in welchem es steckt, umstellt dieses mit dem Netze, welches 13 Klaftern lang und über 4 bis 5 Fuß breit ist, und wartet mit dem Hunde, bis es heraus kömmt. Am Geläute zweyer Glöckchen, die am Netze hängen, hört der Jäger, ob das Thier sich gefangen hat, und läßt es dem Hund erwürgen. Aus Bauen, die mehr Löcher haben, treibt man die Zobel durch Rauch von faulem Holze. Auch haut man die Bäume um, in welchen sie stecken, und stellt hinter den Spitzen der Aeste ein Netz auf, in welches sie laufen. Bey eintretendem Frühlinge hat der Fang ein Ende. Die ganze Gesellschaft ver-

sammlet sich dann wieder an dem bestimmten Versammlungsplatze, und kehrt nach Hause zurück. Von den gewonnenen Bälgen wird nach Abzug derer, die der Kirche und Krone gebühren, der Werth gleich vertheilt.

Auch die Tartarn sollen sich häufig auf diesen Fang legen. Man hat lange bey uns geglaubt, daß alle diejenigen, die nach Sibirien verwiesen werden, sich zur Strafe mit dem Zobelfange beschäftigen müßten. Jetzt weiß man aus mehrern Nachrichten, daß solche, die als Staatsgefangene dahin kommen, an irgend einem entfernten Orte in genauer Verwahrung bleiben, und ihren Unterhalt von der Krone empfangen.

f. Handel.

Die besten Zobel gehen nach dem europäischen Rußland und von da weiter, besonders in die Türkey, die schlechtern nach China.

Kamsk ist einer der vorzüglichsten Oerter, wo diese Waare zu Markte kommt, daher auch die nach den Grenzen von China reisenden Kaufleute an diesem Orte gemeiniglich eine Zeitlang dieses Handels wegen still liegen. Der größte Handel mit Zobeln wird nach der Türkey, nach China und Persien getrieben. Japaner, Holländer und Russen nehmen daran Antheil. Die Zobel werden zimmerweise verkauft. (Ein Zimmer hält 40 Stück.)

Sowohl gute als mittelmäßige Zobel werden in Sibirien nach ihrem Werthe und weichen Haaren paarweise zusammengenäht. Die Bäuche werden abgenommen, und die Rückenstücke an der innern Seite zu-

sammengeheftet, so daß das Haar aussen ist; schlechte Zobel bleiben ganz. Alle Zobel werden nach ihrer Güte und nach ihrem Preise sortiret und vierzig Stück in ein Bund gebunden. Beym Paaren kommt es vorzüglich darauf an, daß beyde Zobel sich in allen Stücken völlig gleich sind. In dieser Beschaffenheit können sie auch zu mehrern Kleidungsstücken, besonders zu Mützen, besser angewandt werden. Zobel von vorzüglicher Güte, zu denen sich kein Gegenstück findet, heissen Odintzi; gepaarte, Soboli w'parach; unaufgeschnittene, schlechte Zobel, Soboli w'kofchkach. Ehe sie gepaart werden, werden den guten Zobeln die Bäuche so schmal ausgeschnitten, daß sie nur etwa 2 Finger breit sind. Zu Konstantinopel, wo mit diesem Rauchwerk ein großer Handel getrieben wird, verkauft man es kistenweise. In jeder sind 10 Massen oder Bunde zu 40 Stück, und das Sortiment besteht aus Nro 1 bis 10, von welchen die letzte die geringste ist.

g. Preise.

Der Preis ist sehr verschieden, so daß man das Stück mit $\frac{1}{4}$ bis 50 und mehrere Rub. auf der Stelle bezahlt. Bäuche von guten Zobeln, wenn sie haarig und schwärzlich sind, gelten Stückweise 5—10 Rub. Schwänze, 100weise 18—20 R. Vorderfüße das Hundert 15, Hinterfüße 17 Rubel. (s. litt. h. Kennzeichen der Güte.

In Petersburg.

Zobelfelle, den Mardern ähnlich, oder noch blässer

	1 St.	4 Rub.
Schwänze nach ihrer Güte bis auf		150 Rub.
Schwänze, der besten	2000 St.	90 Rub.
der geringsten		50 Rub.

In Kjachta:

Schlechte Gattung		1 St.	1 1/2 bis 10 Rub.
Rücken	—	1 Sack	140 Rub.
Bäuche	—	1 Paar	58 Kop.
Pfoten	—	1 Sack	20 bis 50 Rub.
Schwänze	—	—	25 — 50 Rub.

In Zuruchaitu.

Schlechte Zobelfelle	—	1 St.	3 Rub.

In Taganrok.

Usimsche Zobel	—	100 St.	80 Rub.

h. Kennzeichen der Güte.

Die Farbe und Dichtigkeit der Haare bestimmt vorzüglich die Güte der Zobel; die schwärzesten, im Winter vom November bis in den Februar gefangenen, mit vollen, dicken, langen Haaren, sind die besten. Kurzhaarig sind die Sommer- und Herbstzobel; diese heißen Nedoseboli. Der Zobel hat kurze und lange Haare; je schwärzer die langen Haare, und je gleichmäßiger die Länge ist, desto vorzüglicher ist der Zobel. Auch giebt es Zobel, bey welchen die langen Haare röthlich, gelb und weiß sind; diese sind schlechter. Die besten Zobel müssen daher durchaus von der Spitze der langen Haare bis an die Wurzel derselben schwarz seyn, so daß man nichts von den niedern Farben bemerkt. Ein solcher Zobel heißt Natschernoi lemtje, oder man sagt, er hat eine schwarze Motschka. Diese sind aber sehr selten. Das lange Haar nennen die Russen Os'. Je mehr ein Balg davon hat und je schwärzer er ist, desto besser. Es giebt Bälge, die lauter Os' haben, daran also die Haare alle gleich lang, und durchaus schwarz sind, und diese haben den größten Werth. Einige Bälge haben zwischen diesen Os' noch niedrigere Haare, oder

eine sogenannte Grundwolle, welche Podos' oder Unter⸗Os' genannt wird. Von dieser Art sind die meisten Zobelbälge, je weniger aber einer Os' und je mehr er Podos' hat, desto geringer ist er. An guten Zobeln ist die Podos' an den Spitzen meistentheils schwarz, das übrige aber entweder grau oder röthlich. Die Zobelbälge, die viele röthliche Podos' und wenig Os' haben, sind die schlechtesten. Zwischen den Podos' und Os' pflegt noch eine Art niedriger wolligter Haare zu seyn, die man Podsada nennet. Jemehr Podsada ein Balg hat, desto schlechter ist er, denn sie hindert, daß das Haar nicht mit gleicher Leichtigkeit nach allen Seiten hinfallen kann, wie es sonst in seiner natürlichen Richtung vom Kopf gegen den Schwanz zu, fällt, welches man von einem guten Balge fordert.

Uebrigens siehet man bey den Zobelbälgen auch auf ihre Größe. Die größesten sind die theuersten. Die Bälge von Männchen sind immer größer, und dickhaarigér, als die vom Weibchen, daher auch höher im Preise. Ferner sieht man auf ihren Glanz, den die verlegenen Bälge verlieren, desgleichen fordert man, daß das Haar nirgends verwickelt, oder gar abgerieben sey. Die im Frühjahre gefangenen Zobel haben diesen Fehler am häufigsten, und lassen ihre Haare fahren, wodurch ihr Werth sehr herabgesetzt wird.

Die Russen färben die Zobel; doch erkennt man dieses theils an dem Mangel des Glanzes, theils an der zu starken Schwärze, theils durch das Abreiben an einem weißen Tuche, da sich dieses gemeiniglich schwärzlich färbt. Man giebt ihnen auch durch Räuchern eine Schwärze, welches man aber an den gekrümmten Haaren erkennen kann. Die Chineser sollen die schlechtesten Zobelbälge so zu färben wissen, daß sie ihren Glanz

behalten, ihre Farbe niemals verlieren und nicht abschmutzen. Ein alter und verlegener Zobel, von dem man sagt, er hat abgeblühet, hat keinen solchen Glanz, wie ein frischer. Nach allen diesen Voraussetzungen gehört eine große Aufmerksamkeit und ein geübtes Auge dazu, beym Einkaufe der Zobel nicht betrogen zu werden.

Folgende Vorsichtsregeln werden von einem Kenner beym Kaufe der Zobel beobachtet: Der Zobel wird bey heiterem Himmel in einem Zimmer vor einem Fenster, das aber nicht von der Sonne beschienen wird, untersucht. Das letztere ist nöthig, weil sonst die Sonne dem Haare einen stärkern Glanz geben würde, als es von Natur hat, oder es würde auch dabey von seiner natürlichen Schwärze verlieren. Das Gegentheil von beyden bewürkt ein trüber wölkigter Himmel. Hierauf wird der Zobel geschüttelt, damit das Haar glatt nach unten fällt, dann wird es nach allen Seiten gelegt, um die Güte der kürzern Haare (podsada), eben so auch der langen (Os) und die der Schwänze in der Nähe und Ferne genau zu untersuchen. Zugleich wird beobachtet, ob die Haare nirgendwo abgerieben oder verwickelt sind, ob das Fell von einem Männchen oder Weibchen ist. —

Um sich gegen den Betrug des Färbens zu schützen, sind ebenfalls Vorsichtsregeln nöthig. Die Zobel werden entweder mit schwarzer Farbe oder durch Rauch gefärbet. Die erste Art ist leicht zu erkennen, denn die Haare krümmen sich durch die Farbe und verlieren ihren Glanz, auch wird das unterste Haar (Motschka) hin und wieder von der Farbe geschwärzt, und daher scheckigt. Ein weißes Tuch daran zu reiben, ist nicht immer die sicherste Probe, weil man dem Haare eine solche Farbe zu geben weiß, wodurch ein weißes Tuch beym Reiben nicht angefärbt wird; vorzüglich verstehen dieses die Sine-

fen, deren gefärbte Pelze nie röthlich werden, und den Glanz immer behalten. Wenn Zobel mit ihrem untern Haare gefärbt werden, so werden sie dadurch schwärzer als sie von Natur sind, und dadurch wird der Betrug leicht erkannt. — Schwerer ist dieses aber bey den geräucherten, besonders wenn dies schon vor einiger Zeit geschehen ist. Bey frischgeräucherten entdeckt es der Geruch. Im ersten Fall aber muß der Zobel gegen das Licht gehalten werden, um zu untersuchen, ob die Spitzen etwas gekrümmt sind. Ist dies, so ist es ein Zeichen, daß er geräuchert und auf diese Art schwärzer gemacht worden ist.

Der Preis richtet sich bey dem Kenner nach der Güte des Zobels. Man kauft daher auch jetzt noch in Sibirien Zobel für 25, 30 und 50 Kopeken, andere aber auch zu 50, 80, 100 und noch mehr Rubel. Die letztern sind freylich selten. Ein so verschiedener Preis erfordert daher die größte Aufmerksamkeit. Sibirische Rauchhändler sind aber auch fast allein mit dieser Vorsicht begabt. Weniger ist man es schon in Moskau und Petersburg, wo man auch für manchen schlechten Zobel 4 bis 10 Rubel bezahlt. Freylich werden sie durch Kunst verbessert; allein da man die Zobel doch nicht so dauerhaft färben kann, daß sie nicht selten nach und nach die Schwärze verlieren, so wird nicht selten dem Nichtkenner etwas unächtes für ächt verkauft. In Moskau sind die besten Pelzfärbereyen.

i. Aufbewahrung.

Eine besondere Sorgfalt ist nöthig, die Schönheit, vornehmlich den herrlichen Glanz der Zobel, auch solcher, welche nicht gefärbt sind, zu erhalten. Sie leiden sehr, wenn sie nachlässig aufbewahrt, einer starken Wärme,

z. B. in geheizten Zimmern, und einer lange daurenden Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Dann nimmt der Glanz ab, und die Farbe fängt an röthlich zu werden. Um dieses zu verhüten, nähet man Ueberzüge zusammen aus dem dunkelblauen oder schwarzen baumwollenen chinesischen Zeuge, welches in Rußland Kitaika genannt wird, oder auch aus dunkelgefärbter russischer Leinwand. Man läßt diese Ueberzüge an beyden Enden offen, und zieht in jeden so viele der an den Augen oder Nasenlöchern zusammengebundenen Zobel, als sich gedrängt hinein ziehen lassen, und zwar in der Richtung vom Kopfe nach dem Schwanze zu. Diese Bündel legt man dann in reine Kisten. Im östlichen Sibirien nimmt man statt solcher Ueberzüge die umgekehrten Bälge von Ottern.

Um diese kostbare Waare wider Insekten zu sichern, dienen allerhand starkriechende Sachen. Deswegen werden die Ueberzüge auch zuweilen aus Juften gemacht. Die Tungusen legen ihre Felle zwischen saubere Stücke von der äußern Birkenrinde, und umnähen sie hernach mit Seehundsleder. In Kamtschatka soll man sie mit trockenem Pulver von verfaultem Holze schichten. Manche glauben auch die Insekten durch chinesischen Taback abzuhalten. Sehr viele legen in gleicher Absicht zwischen die Felle

Schwänze von der Bisamratze.

Dieses Thier, welches Linne Castor moschatus, Pallas richtiger Sorex moschatus, und Büffon Desman nennet, hält sich, wie die Biber und Fischottern, in der Nähe der Gewässer auf, häufig an der Wolga und dem Don und in den damit verbundenen Flüssen. Am Schwanze desselben sind Drüsen, welche

eine öhlichte Fettigkeit von starken Bisamgeruche enthalten; deswegen dienen die Schwänze dieser Thiere, Motten von Kleidern und Pelzwerk abzuhalten; und wegen dieses Gebrauchs kommen sie in den Handel. Vor ungefähr 40 Jahren kosteten 100 Stücke in Orenburg 15 bis 20 Kopeken. Aber alle Sachen nehmen davon einen so starken Bisamgeruch an, daß er den meisten unangenehm ist; wiewohl die Zobel, auch wenn ihnen keine solche Schwänze beygelegt werden, selbst bey dem täglichen Gebrauche, einen schwachen und deswegen nicht widerlichen Bisamgeruch haben.

k. Merkwürdigkeiten.

Als Kamtschatka, am Ende des 17ten Jahrhunderts von den Russen eingenommen ward, waren dort die Zobel in solcher Menge, daß ein einzelner Jäger in einem Winter leicht sechzig, achtzig und mehrere fangen konnte, und gern gab er zwey Zobelfelle für ein nützlicheres Hundsfell. Für zehn Rubel Eisenwaaren konnte man, ohne Schwierigkeit, fünf bis sechs hundert Rubel an Zobelfellen gewinnen, und wer nur ein Jahr hindurch diesem Handel auf Kamtschatka getrieben hatte, kehrte gewöhnlich mit einem Vortheile von dreyßig und mehrern tausend Rubeln zurück. Dieser Ueberfluß ist jetzt zwar nicht mehr, und vornehmlich hat er seit dem Jahre 1740 abgenommen, aber dennoch ist diese Halbinsel und die benachbarte Gegend noch immer die reichste an Zobeln, weil die Jagd, wegen der Gebürge nicht so bald verödet werden kann, und weil es dem Wilde, wegen des Meeres, unmöglich ist in andere Länder zu entweichen.

13. Wieselbälge.

a. Namen des Thieres.

Das kleine Wiesel. Lat. Mustela vulgaris. Franz. Belette. Buff. Engl. Common Weesel auch Weasel, Weezel.

Abbild. Schreb. III. t. 137. A. B.

b. Beschreibung und Eintheilung.

Der Balg ist etwa sechs bis sieben Zoll lang, auf dem Rücken rothgelblich, am Bauche weiß. Die Winterbälge sind mattweiß. Das Thier in seinem weißen Winterpelze ist des Linne Mustela nivalis. (s. Nr. 14. litt. d.). Es giebt nur gemeines Pelzwerk.

Man unterscheidet

1) rothgelbe, und

2) feuergelbe, oder hochrothgelbe. Letztere bewohnen die waldigen Gegenden Sibiriens, sind besonders am Jenisey sehr gemein, und unterscheiden sich von den Wieseln oder Hermelinen durch längere Beine und Schwänze. Sie heißen Russisch Kulonki. Eigentlich macht der Kulon (nach Linne Mustela Sibirica) im zoologischen System eine besondere Art der Mardergattung (der Gattung Mustela) aus. Ihr Pelzwerk welches in Rußland nicht geachtet wird, geht häufig nach China. (s. litt. d. u. e).

c. Gewinnung.

In gemäßigten Gegenden wird das gemeine Wiesel sehr häufig angetroffen. Es lebt in Höhlen unter der

Erde, und im Winter häufig auf Kornböden, in Ställen und Scheunen. Man fängt es in Fallen, auch mit vergifteten Eiern. In Rußland fängt man jährlich sehr viele an großen Flüssen.

d. Handel.

Nach Rußland werden gar keine Wieselfelle verhandelt, desto häufiger holen sie aber die Chineser von dem irkutzkischen Markte, welche sie sehr hoch halten und theuer bezahlen. Die Felle werden entweder roh oder schon zugerichtet verhandelt.

e. Preise.

In Petersburg.

Zubereitete	—	1 Zimmer	5 Rub.
		1 Sack	15-18 Rub.
Rohe	—	1 Zimmer	3 Rub.

In Kjachta.

Weiße, Lasky	—	1 St. 2 bis	10 Kop.
Feuergelbe, Kulonki		— 25 —	27 Kop.

14. Hermelinfelle.

a. Namen und Beschreibung.

Das Hermelin ist eigentlich das große Wiesel, Lat. Mustela Erminea. Franz. Roselet. Dieses hat im Sommer eine braune Farbe, (Roselet Franz. Stoat Engl.) der Bauch ist aber gelblich: im Winter wird es oft ganz weiß, die schwarze Schwanzspitze ausgenommen, und dann das Hermelin, Franz. Hermine, Engl. Ermine, genannt.

Abbild. Schreb. III. t. 137. A. B.

Das Fell hält ohne den Schwanz 5 Zoll, ist ganz weiß, und nur an der äußersten Spitze des Schwanzes ein wenig schwarz. Die Haare auf dem Leibe haben die Länge eines halben Zolles.

b. Vaterland und Gewinnung.

Es kommt am häufigsten in den nördlichen Gegenden von Europa und Asien, hauptsächlich in Sibirien und Nordamerika vor. Man fängt sie eben so wie die Zobel. In den nördlichsten waldigten Gegenden des Oceans, im beresofischen Gebiete und in den Steppen nördlich von Krasnojarks und gegen den Abakan werden sie in großer Menge und von ziemlicher Länge gefangen.

c. Gebrauch.

Diese Felle dienen vorzüglich zu Paradepelzen großer Herren. Doch werden sie auch zu Unterfutter, Müffen, Aufschlägen u. s. w. verarbeitet. Ein Pelz, aus lauter Hermelinschwänze zusammengesetzt, war sonst ein großer Schmuck.

d. Handel.

Die Engländer und Holländer treiben in Europa den stärksten Handel damit. Die mehresten und besten Hermelinfelle kommen aus Rußland, Sibirien, Norwegen, Lappland, und dem Hintern Litthauen.

Archangel und Petersburg liefern diese Waare am häufigsten. Im Jahr 1786 sind 2800 Stück

aus Archangel und 1480 Stück aus Petersburg ausgeführt worden. Der größte Theil geht nach Lübeck, wie auch durch den Sund; ein geringerer nach Holland, Portugall, Italien u. s. w. Der Rauchhändler kauft und verkauft sie bey Säcke zu 160 Stück, und bey Decher und Zimmer. In den Bunden sind die Fellchen an der Kopfseite zusammengezieht so daß die Haare immer einwärts gekehrt sind.

Aus Finmarken, dem nördlichsten Theile von Norwegen, hat die Handlungsgesellschaft, welche dahin bis den ersten Jun. 1789 den ausschließenden Handel hatte, in dem Zeitraume von 1765 bis 1788, außer andern Pelzwaaren, 11030 Stück Hermeline erhandelt und mit Vortheil wieder verhandelt.

Unter den Hermelinfellen, welche nach Rußland kommen, ist auch das Fell des schon (Nr. 13. litt. b.) erwähnten ganz weiß gewordenen kleinen Wiesels, welches sich vom Hermeline dadurch unterscheidet, daß es viel kleiner ist, daß es im Sommer eine graue mit einer schmutzig bräunlichen Röthe untermischte Farbe hat, doch nicht am Bauche, welcher stets weiß bleibt; daß es ferner einen stumpfen Schwanz hat, der kürzer als die Beine ist, und im Winter, wie der ganze Körper, weiß wird, so daß an der Spitze nur zuweilen wenige einzelne schwarze Haare bemerkt werden. Es lebt im Sommer in Dörfern, im Winter in Waldungen, und wühlt sich, wenn es verfolgt wird, in den Schnee ein, deswegen es Schneemaus oder Schneewiesel Mustela nivalis genennt wird. Es wird in Fallen gefangen, vornehmlich im nördlichsten Finland, und die Felle, ob sie gleich kleiner sind, werden so theuer als Hermeline verkauft, weil sie nicht, wie diese, mit der Zeit gelblich werden.

e. Preise.

Als die Hermelinfelle noch im chinesischen Handel gangbar waren, hat das Stück der schlechtern Sorte 24 Kopeken gegolten, da sie jetzt kaum für den 4ten oder 5ten Theil des Preises Liebhaber finden.

Die Preise sind:

In Deutschland

kostet das Zimmer — 24 bis 30 Rthlr.

In Orenburg.

Russische	—	1 St.	12 Kop.
Sibirische	—	—	15 Kop.

In Archangel.

Ein Zimmer	—	—	12 Rub.

In Petersburg.

Sibirische, zubereitete, allerbeste			18 Rub.
		1 Sack	65 Rub.
ordinaire	—	1 Zim.	9 Rub.
rohe, allerbeste	—	—	8 Rub.
ordinaire	—	—	6 Rub.

In Kjachta.

Von verschiedener Größe und Güte
1 St. 20 bis 60 Kop.
1 Sack 15 — 25 Rub.

In Tangarok.

Ufinsche	—	400 St.	110 Rub.
Jakutsche	—	—	70 Rub.

f. Kennzeichen der Güte.

Die iseltischen aus dem kasanischen Gouvernement sind die größten und besten. Je größer, wei

ker, feiner und dichter an Haaren, und je unverletzter und stärker von Leder die Felle sind, desto mehr werden sie geschätzt.

g. Merkwürdigkeiten.

In Thüringen ändert sich die braune Sommerfarbe des großen Wiesels höchst selten im Winter in die weiße Farbe des Hermelins; doch giebt es auch hier nicht selten weiße Wiesel, die aber Sommer und Winter ihren weißen Pelz behalten. Allein von diesen deutschen weißen Wieseln bekommt der Kürschner den Balg nie zur Bearbeitung, nicht weil er etwa zu schlecht ist, (denn er würde ein sehr schönes Pelzwerk geben), sondern weil ihn die Landleute zur Vertreibung des Geschwulstes, besonders an den Eutern der Kühe, und bey schwindenden Gliedern, mit dem besten Erfolg, wie sie sagen, brauchen.

15. Iltisbälge.

a. Namen des Thieres.

Lat. Mustela putorius. Holl. Bontsem. Dän. Ilder. Schwed. Iller, Hiller. Engl. Fitchat, Ferret, Fitcher, Pole-cat. Franz. Putois. Ital. Puzzola. Span. Hediondo. Port. Doninha fedorenta. Russ. Chatjok, Yhor. Poln. Lasica brunatna.

Abbild. Schreb. III. *t.* 131.

b. Beschreibung.

Dieser Pelz gleicht dem Felle des Steinmarders, doch ist es etwas kleiner. Es ist mit Haaren von zweyerley Art bewachsen, von welchen die eine länger, dicker und glänzender ist, als die andere. Die längsten stehen

auf den Rücken und Schwanz, und sind gegen anderthalb Zoll lang. Die Felle, ohne den Schwanz, haben eine Länge von etwa 10 Zoll. Der obere Theil ist dunkelkastanienbraun oder auch schwarzfahl, der Bauch weißlicht, der übrige Theil dunkelfahl. Der Rand der Ohren und das Maul ist weiß. Die Grundwolle ist lichtgelb. Von weiten scheint daher der Iltis im Winter schwarz, im Sommer aber, wenn die längern Haare abgestoßen sind, und der gebliche Grund mehr vorschimmert, gefleckt zu seyn.

c. Eintheilung.

Man hat 4 Arten Iltisfelle, als:

1. Nordamerikanische. Diese sind braun, fein und weich. Nordamerika, vorzüglich Canada und Virginien, liefert dreyerley Sorten dieses Artikels, gemeine, Vison, und stinkende.

2. Türkische. Diese sind schwarz, und seidenweich. Natolien liefert eine sehr feine und kostbare Sorte dieser Waare.

3. Sibirische. Unter allen, die Rußland zum Handel bringt, sind die sibirischen die besten, weit schöner von Haaren, die Farbe weißer und zierlicher.

4. Inländische. Diese sind gewöhnlich mit gelben und schwarzen Haaren vermischt, und haben etwas stärkere Haare.

d. Vaterland und Gewinnung.

Man trift ihn von Italien an bis in die nördlichen Gegenden Rußlands und Nordamerika's.

Im Sommer halten sie sich in Kaninchenhöhlen und Baumstämmen auf, und stellen den Rebhühnern, Fasanen, Wachteln u. s. w. nach. Im Winter verbergen sie sich auf Höfen unter Holzstößen und Steinhaufen, wo sie dem Federvieh eben so gefährlich werden, als die Marder.

Man fängt sie in Fuchsfallen oder in Tellerfallen, die man in ihre Gänge legt. Man will bemerkt haben, daß sie das Wetzen der Messer oder anderer eisernen Instrumente auf Sandsteine nicht leiden können, sondern wüthend aus ihren Schlupfwinkeln hervorspringen, da man sie denn leicht schießen oder todtschlagen kann.

e. Gebrauch.

Das Fell giebt im December, Jenner und Hornung ein gutes Pelzwerk, indem sich die Haare nicht so leicht abtragen, wie die der Füchse und Marder; und auch das Leder dicker ist. Daher wird es auch von Kürschnern verarbeitet; doch schätzt man es wegen seines unangenehmen Geruchs, welchen es lange behält, nicht so wie das Marderfell; und braucht es eben deswegen nur bloß zu Gebrämen an Mützen und Handschuhen für die Landleute.

Die langen Haare, besonders die vom Schwanze, geben sehr gute Malerpinsel.

f. Handel und Preise.

Man handelt sie Sackweise. Die Schwänze werden besonders verkauft. Die Preise sind:

	In Kiachta.		
gemeine	—	1 St.	11 bis 15 Kop.
		1 Sack	6 — 15 Rub.
Schwänze	—	1 St.	2 — 8 Kop.
	In Zuruchaitu.		
Lenische	—	—	1 St. 12 Kop.

16. Tigeriltisfelle.

a. Namen des Thieres.

Lat. Mustela sarmatica. Franz. Perouaska. Buff. Russ. Peregusna, Perewjaska, im Pelzhandel gemeinhin Perewostschik.

b. Beschreibung.

Der Rücken ist hellkastanienbraun, mit gelben Flekken unordentlich getiegert, und mit einem weißen Streif auf jeder Schulter; der Rand des Mundes und der Ohren ist weiß; eine weiße Binde über die Augen; Brust, Bauch und Beine sind schwarz. Es ist etwas größer als das Iltisfell, doch hat es kürzere Haare, die am Schwanze nud den Füßen ausgenommen.

c. Vaterland.

Der Tigeriltis ist in Polen und Volhynien zu Hause, desgleichen bewohnt er die Steppen zwischen dem Don und der Wolga. Er ist sehr räuberisch und lebt von Mäusen, Springhaasen, Hamstern, Ratten, Vögeln u. dergl. Er gleicht dem Iltisse.

d. Handel.

In seinem Vaterlande wird das von ihm kommende Pelzwerk nicht geachtet, in Deutschland aber steht

es ziemlich im Preise. Rußland und Polen liefert es zum Handel.

17. Bärenhäute.

a. Namen des Thieres.

Lat. Ursus. Holl. Beer. Dän. Biörn. Schwed. Biörn. Engl. Bear. Franz. Ours. Ital. Orso. Span. Oso. Port. Urso. Ruff. Medwed. Poln. Niedzwiez.

Abbild. Schreb. III. t. 139. u. 140.

b. Beschreibung.

Das Fell ist 5 bis 6 Fuß lang, mit langen, starken und dichten Haaren besetzt. Die Farbe ist verschieden, schwarz, braun und grau, auch giebt es weiße

c. Eintheilung.

Es giebt Land- und Eisbäre, und daher eben so viel Hauptarten von Fellen.

1. Landbärenfelle. Diese sind:

a) schwarze,

b) braune,

c) weiße, welche als eine Seltenheit zu betrachten, und

d) graue, welche die geringsten sind.

2. Eisbärenfelle. Diese sind milchweiß, ins gelbliche fallend. Das Haar ist lang und zart wie Wolle.

In Rücksicht des Vaterlandes:

1) Russische.

2) Canadische. Diese sind schwarz.

d. Vaterland und Gewinnung.

Der Landbär ist in allen vier Erdtheilen, die heißen Gegenden von Asien, als Siam, Java, Zeylon u. s. w. nicht ausgenommen, zu Hause. In Deutschland ist er fast gänzlich ausgerottet, und wird nur noch einzeln in Oesterreich, Böhmen, Schlesien und Pommern angetroffen. Er liebt einsame waldigte Gegenden. Man fängt ihn in Gruben, in Schlingen und auf andere Art in Fallen; doch wird er meistens geschossen.

Die schwarzen werden vorzüglich in den nördlichen Gegenden des beresofschen Gebiets, die weißen hingegen an den Küsten des Oceans, häufiger aber auf den äußersten Landspitzen gegen Norden, auf den Eisfeldern des Oceans gefangen.

Unter den verschiedenen Arten den Bär zu fangen, ist die am wenigsten gefährliche, ihn durch Brantewein, den man auf den Honig in den Baumstämmen gießt, zu berauschen. Er läßt sich dann leicht durch einen Schlag auf seinen sehr empfindlichen Kopf tödten. Die Bauern an der Lena und dem Ilim in Sibirien legen an eine Anhöhe an seinen Weg Schlingen, deren jede mit einem Stricke an einem sehr schweren Klotz hängt. Sobald der Bär die Schlinge um den Hals hat, und im Fortgehen bemerkt, daß ihn der Klotz hindert, so ergrimmt er, hebt ihn auf und wirft ihn mit der größten Gewalt den Berg hinunter, wird aber zugleich durch das andere Ende, welches an seinem Halse befestigt ist, mit

herunter gerissen und fällt sich todt. Geschieht dies nicht gleich zum ersten Mal, so trägt er den Kloz so lange auf den Berg und wirft ihn herab, bis er liegen bleibt. In Kamtschatka gehen einige Jäger mit einem starken, scharf zugespitzten Eisen und einem Messer muthig auf den Bären los, stoßen ihm die Hand mit dem spitzigen Eisen in den Rachen, und stechen ihn ohne alle Gefahr mit dem Messer todt.

Der Eisbär bewohnt den nördlichen Polarkreis, erlangt eine Länge von sieben bis acht, ja manchmal bis 12 Fuß. Die See- oder Eisbären, die man an den Jenesei fängt, übertreffen alle, die von andern Orten herkommen, an Größe. Daher sind sie auch allemal im Preise höher, als diejenigen, welche vom Ob und der Lena herkommen.

e. Gebrauch.

Die Kürschner verarbeiten diesen Artikel nicht allein zu Grenadier- und Husarenmützen, zu Matratzen und Satteldecken fürs Militair, sondern auch zu andern Mützen, Müffen, Schlitten- und Pferdecken und dergl. In Polen, Moskau und fast ganz Nordamerika dient die Bärenhaut als Bette.

Die alten Deutschen kannten diesen Gebrauch ebenfalls, und man vermuthet, daß daher der Name Bärenhäuter für träge Menschen entstanden sey.

Die Haut des Eisbären wird im tiefen Norden bey Winterreisen gebraucht, weil sie ein sehr warmes und dauerhaftes Pelzwerk giebt. Sie werden auch zu Müffen, Wildschuren und zu Pferdedecken gebraucht.

f. Handel.

Die Bärenhaut ist ein vorzügliches Pelzwerk, und in Polen und Rußland wird starker Handel damit getrieben; auch England treibt mit den amerikanischen keinen unbeträchtlichen Handel. Die Russen nennen die jungen Bärenfelle Nischnaja Tungas. In Ufa im Baschkirischen machen die in Ural noch häufig vorhandenen Bären einen wichtigen Handelsartikel aus. Im Jahr 1786 wurden 155 Stück aus Archangel und 1792 Stück aus Petersburg ausgeführt.

g. Preise.

In Petersburg.

schwarzbraune, oder gelbliche, die schönsten und größten	1 St.	8 Rub.
die mittelmäßigen	1 St.	5 Rub.
die geringsten	1 St.	3 Rub.

In Orenburg.

schwarze und braune	1 St.	3—8 Rub.
graue	1 St.	1—3 Rub.
In Kiachta.	1 St.	2—4 Rub.

In London.

Kanadaische.	1 St.	22 Schelling.

18. Dachsfelle.

a. Namen.

Lat. Ursus Meles. Holl. Das, Dasse. Dän. Brok, Graeving. Schwed. Gräfling, Gräffvin.

Engl. Badger. Französ. Blairau, Taisson. Ital. Tasso. Span. Tejon, Tasugo. Port. Texugo. Russ. Barsuk, Jaswez. Poln. Zbrik.

Abb. Schreb. III. t. 142.

b. Beschreibung.

Die Dachsfelle sind lichtgrau, steif, und am Kopfe schwarz gefleckt. Ihr Haar ist dicht, fett und unreinlich. Von untenher sind alle Theile schwarz, die obern aber alle fahler, grauer, und mit schwarzer Farbe gemengt. Es ist sehr fest und dauerhaft, und läßt keinen Regen oder Nässe durchdringen.

c. Gebrauch.

Zu Fußsäcken, zu Ranzen, Jägertaschen und Hundehalsbändern; man beschlägt auch Reisekoffer und Pferdekumpter damit. Nur die Nosaitartaren machen daraus Pelze, die übrigen Völker von Taurien verfertigen davon Ueberzüge für ihre Gewehre, die Haare werden auswärts gekehrt. Zu einer solchen Scheide oder Futteral werden 3 Stück Felle genommen. Die Haare geben Mahlerpinsel.

d. Gewinnung.

Der Dachs lebt in Europa und Asia, in Höhlen, in dichten Wäldern, von kleinen Thieren und Obst, Wurzeln, Rüben u. dergl. Er gleicht dem Dachshunde. Man fängt ihn in Falleisen, in Garnen und Schlagbäumen, gräbt ihn aus, und schießt ihn.

c. Handel.

In Rußland, als dem Vaterlande der Pelzwaaren, wird das Dachsfell nicht geachtet, und man tödtet ihn daher nur gelegentlich. In Taurien, wo man es Boursouck-fell nennt, gilt das Stück 15 bis 20 Para.

19. Vielfraßfelle.

a. Namen.

Lat. Ursus gulo. Holl. Veelvraat. Dän. Jaerf, Jerf, Filfras. Engl. Glutton. Franz. Gluton, Glouton. Ruff. Rosomaka.

Anmerk. Der Name Vielfraß ist aus der lappländischen Benennung dieses Thieres entstanden, und deutet gar nicht, wie man gewöhnlich glaubt, eine große Gefräßigkeit des Thieres an. Fiäl heißt bey ihnen ein Felsengebirge, und Fras ein Besucher.

Abb. III. t. 164.

b. Beschreibung.

Das Fell ist etwas größer als ein Fuchsfell, schwarzbraun, zuweilen röthlicht und ganz schwarz. Sie haben ein glänzendes feines Haar.

c. Gebrauch.

Das Fell wurde vor Zeiten höher geschätzt als jetzt, doch wird es noch immer verarbeitet, vorzüglich zu Mannsmüffen.

d. Gewinnung.

Der Vielfraß lebt in den nördlichen Gegenden von Europa und Asien. Man fängt ihn besonders in Siberien, im Lande der Baschkiren, und in den waldlosen Wildnissen gegen den Ocean hin, so wie auch in dem Krasnojarkischen, wo er am häufigsten ist.

e. Handel und Preise.

Orenburg und Kjachta sind die Plätze, wo diese Waare zu haben ist. Die ganz schwarzen gelten bis 4 Rubel.

In Orenburg.	1 St.	1 — 1½ Rub.
In Kjachta.	1 St.	3 — 4 Rub.
Pfoten	1 Paar.	25 — 50 Kop.

20. Schuppbälge oder Schuppen.

a. Namen

1) des Thiers.

Lat. Ursus Lotor. Franz. Le Raton. Engl. Raccoon.

2) der Bälge.

Holl. Schobben, Espannen. Dän. Sjubskind. Schwed. Sjuppenskinn. Engl. Raccoons. Franz. Raton ou Marmottes. Span. Mapaches.

Abb. Schreber III. t. 143.

b. Beschreibung.

Diese Bälge, (die man auch Schuppen nennt), sind braun mit gelblichen und schwarzen Haaren vermischt. Der Schwanz ist durch lange schwarze Haare abwechselnd geringelt.

c. Gebrauch.

Müffe, Husarenmützen u. dergl. Die Schwänze trägt man um den Hals.

d. Vaterland.

Nordamerika bis zum 40sten Grad der Breite.

21. Bisamratten-Fell.

a. Namen des Thiers.

Deutsch: Bisam- oder Mußkußratte, Biberratte, Wassermurmelthier. Lat. Sorex moschatus. Franz. Desman. Buff. Russ. Wychuchol. (Wüchuchol.)

Abb. Schreb. III. t 159. S. 567.

b. Beschreibung.

Das Fell hat sehr feine, weiche Wolle, welche an Glanz und Zartheit der Biberwolle nichts nachgiebt, ob sie gleich kürzer und mit längern Stachelhaaren vermischt ist. Der Rücken rothbraun, auch schwärzlich grau; der Bauch weißlich aschgrau. Die Größe übertrift die der Hamsterfelle.

c. Vaterland.

Die Bisamratte wohnt in der Gegend der Wolga und des Dons, auch in Lappland.

d. Gebrauch.

Der Pelz ist zwar glänzend, wird aber des unleidlichen Geruchs wegen, den er behält, nur in schmalen

Streifen, eines Fingers breit, zu Verbrämung der Schlafröcke, die man in den Stuben trägt, gebraucht. Die Schwänze hängt man in die Kleiderschränke, um die Motten abzuhalten und zu vertreiben; der Geruch davon zieht aber in die Kleider. Das weiche Haar ist zu Hüten so tauglich wie Biberhaar. (Die Nieren brachte man sonst unter dem Namen der Bisamnieren (Rognons de musc,) in den Handel).

e, Handel.

Rußland und England verhandeln diese Pelzwaare. Die russische wird Decher auch 100weise verhandelt.

f. Preise.

In Orenburg	1 Stück	2 Kop.
— Kjachta, Wolgische		28 — 34 Kop.
— London, Kanadische		11 Pens Sterl.

B. Pelzwerk

aus der vierten Abtheilung des Linneischen Systems der Säugthiere, d. h. aus der Ordnung der Nagethiere (Glires).

22. Biberfelle.

a, Namen des Thiers.

Lat. Castor. Franz. Bievre, Castor. Ital. Bivaro. Span. Bivera. Russ. Bobry, Korolken

oder Kajaszken. Holl. Beever. Dän. Baever. Schwed. Baefver. Engl. Beaver, Caster. Port. Castor. Poln. Robi, Kastor.

b. Beschreibung.

Das Biberfell ist kurzhaarig, überall tief kastanienbraun, glatt und glänzend, (die rostfarbigen und weissen sind selten;) $2\frac{1}{2}$ Fuß lang, und giebt eine Rauchwaare, die, ihrer feinen und saubern Haare wegen, im Handel sehr beliebt ist.

c. Eintheilung.

Es giebt

1) Russische. Diese sind wieder

aa) Große, Bjelomeszorye,

bb) kleine, Koptscherye und Jarzi.

2) Amerikanische.

In Rücksicht der Farbe.

1) Schwarze. Diese sind die besten und theuersten.

2) Braune oder graue.

Noch werden sie von den Kaufleuten eingetheilt in frische, getrocknete und fette Biberfelle.

1) Frische Felle. Diese giebt der russische Winterbiber, auch Moskowitische Biber genannt; der vorzüglichste, weil er sich noch nicht gehärt, und nichts am Pelz verlohren hat. Er schickt sich daher zu sauberm Rauchfutter.

2) Trockne oder magere Felle. Diese sind eine Sommerwaare, und dienen den Hutmanufakturen. Sie haben durch die Härung eine Menge Haare verlohren und werden daher auch haarlose oder Sommerbiber genannt.

3) Fette Felle. So nennt man diejenigen, die von dem Schweiße der Wilden, die sie gefangen, und sich dessen eine Zeitlang als Bettdecken bedienet haben, eine gewisse fette und schmierige Feuchtigkeit an sich gezogen haben, wodurch sie gleichsam geöhlt sind. Sie werden vom Kürschner und besonders vom Hutmacher verarbeitet und sind besser als die getrockneten.

d. Vaterland und Gewinnung.

S. Waarenkunde des Haarhändlers, 3ter B. der Waarenk. S. 586.

e. Gebrauch.

Die Kürschner machen mancherley Kleidungsstücke aus diesen kostbaren Fellen, als Mützen, Müffe, Verbrämungen u. dergl. Die schwarzen werden am meisten geschätzt, und die weissen sind die seltensten. Zwölf solcher Felle gehören wenigstens zu einem guten Pelze. Auch werden sie Personen, die mit Podagra, Chiragra und der Gicht geplagt sind, aufgelegt, und sollen ihnen gute Dienste thun. Die Haare werden zu Hüten, Strümpfen u. dergl. verarbeitet. Das Fell, von welchem die Haare abgeschoren sind, wird noch von verschiedenen Handwerkern verbraucht, als von den Täschnern, Koffer und Reisekasten damit zu beschlagen; von den Schuhmachern zu Pantoffeln, und von den Siebmachern.

f. Handel.

Mit den Bibern aus Kanada wird von den Engländern ein großer Handel getrieben, indem sie von daher fast alle diejenigen bekommen, die sie im Handel vertreiben. Unter dieser Benennung aber sind alle diejenigen begriffen, welche aus Acadien, von der Hudsonsbay, und aus allen Gegenden des mitternächtlichen Amerika kommen. Im Jahr 1743, als Kanada noch in den Händen der Franzosen war, verkaufte die Hudsons-Gesellschaft 26750 Biber, und in eben dem Jahre wurden in Rochelle 127,080 Stücke eingeführt. Im Jahr 1786 wurden (nach de la Rochefaucauld Liancourt's Angabe) nur 116623 St. aus Kanada ausgeführt.

Ein Theil der Kanadischen ist braun, fahl u. s. w. Die aus den gemäßigten Erdstrichen sind dunkel- oder lichtbraun, oder gelbbräunlich.

Siberien treibt einen starken Handel mit Biberfellen von Kamtschatka aus, nach China, wo ein einziges Fell 40 bis 50 Rubel gilt. Auch werden sie an die Tartarn verkauft. Die Marktplätze, woher man sie zieht, sind Orenburg, im Innern von Rußland, und an der Wasserseite Petersburg. Im Lande selbst unterscheidet man sie auch nach den Gegenden, woher sie zum Verkauf kommen, in kamtschatkische, siräuische, obysche und tschulimsche. Die jungen Biber nennt der Russe Koschloki. Die Felle werden da ohne Bäuche, Stückweise, und die Bäuche, auch abgesondert, verkauft.

g. Preise.

In Amerika kostet ein gutes schwarzes Biberfell etwa ½ Carolin. Bey uns hingegen 9 bis 12 Rthlr.

In Petersburg.

Kamtschatkische, von der größten und besten Sorte, (diese sind über 2 russische Arschinen lang und 1½ breit).	1 St.	150 Rub.
Mittelsorte	—	50 Rub.
Die geringste Sorte	—	25 Rub.

In Orenburg.

Große.	1 St.	1 Rub. 50 Kop.
Mittlere.	—	1 Rub. 20 Kop.
Kleine.	—	1 Rub.

In Kjachta.

Siränische, obische und tschulymische ohne Bäuche.	1 St.	4 bis 6½ Rub.
Junge, Koschloki.	—	½ — 4 Rub.
Bäuche.	1 Sack.	25 — 44 Rub.

In London.

Magere.	1 Pfund 8 bis 9 Schelling.

h. Kennzeichen der Güte.

Die schwarzen sind die kostbarsten. Die gewöhnlichen haben aber eine braune oder graue Farbe. Die Haare müssen recht lang und äusserst fein und weich, wie Seide, die Felle aber so geschmeidig seyn, wie die Felle von Haasen, wenn sie erst geschossen worden sind.

123. Zieselmausfell.

a. Namen.

Lat. Mus citillus. Ruſſ. Suslik. Franz. Le Souslic.

Abbild. Schreb. IV. t. 211.

b. Beſchreibung.

Das Fell iſt 7 — 10 Zoll lang, braun und gelb gefleckt oder graugeſprengt. Das Haar iſt weich, glatt und lang, oben gewöhnlich aſchgrau und unten ziegelfarbig. Doch giebt es in Anſehung der Farbe mehrere Abweichungen. Uebrigens hat das Fell ein niedliches Anſehen und einen buſchigen Schwanz

c. Vaterland und Gewinnung.

Das Thier, auch die kaſanſche Erdmaus genennt, iſt eines der gemeinſten Steppenthiere in Rußland. Es wohnt in allen freyen Wüſtengefilden zwiſchen der Wolga und dem Don, bis etwa zum 53 Grad der Breite. Von der Wolga öſtlich bis in die ſiberiſchen Gegenden iſt das Thier nicht nur viel größer, ſondern hat auch ein ganz anderes, nämlich graugeſprenkeltes Fell, einen buſchigten Schwanz, und das wollige Anſehn des Murmelthiers. Ausserdem lebt es auch in Ungarn und Polen, und einzeln in Böhmen und Oeſterreich. Man fängt es, wenn man Waſſer in ſeine Höhle gießt.

Die ungariſchen Bauern brauchen das Fell zu Geldbeuteln.

d. Preise.

In Orenburg.	1 Sack	9 Rubel.
— Kjachta, fleckigte, (Jeuraschki)	1 Sack	5 Rubel.

24. Wasserrattenfelle.

Die Felle der Wasserratten, (Lat. Mus amphibius oder terrestris. Franz. Le Rat d'eau. Buff. Russ. Kroty.) werden in braune und schwarze unterschieden, und zu Kjachta verhandelt. Der Sack dieser Felle gilt 4 bis 10 Rubel.

25. Hamsterfelle.

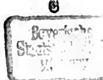
a. Namen des Thieres.

Russ Tschernoi, Karbysch. Lat. Mus Cricetus vulgaris. Holl., Dän., Schwed. Hamster. Engl. German Marmot. Franz. Hamster. Ital. Criceto. Span. Amster. Port. Amster.

Abbild. Schreb. IV. S. 698. t. 198.

b. Beschreibung.

Das Hamsterpelzwerk empfiehlt sich nicht nur dadurch, daß es leicht und stark mit Haaren besetzt ist, nicht sehr erhitzt, und gleichwohl ungemein vor der Kälte verwahrt, sondern auch dadurch, daß es seinen Glanz behält, dauerhaft und wohlfeil ist. Die Farbe ist gelbbraun, oder fuchsroth, mit 3 weissen Flecken, seltner schwarz mit weissen Füßen. Auf beyden Seiten des Rückens finden sich zwey Borstenflecke, auf welchen kurze schmutzig braune Borsten liegen. Der Bauch ist immer schwarz.



c. Vaterland und Gewinnung.

Der Hamster ist in Deutschland nur in einem kleinen Striche einheimisch, und zwar zwischen Gotha, Naumburg, Magdeburg und Eisleben. Außerdem lebt er in Polen, im südlichen Siberien und in der Ukräne in sandigen Gegenden. In Rußland und wo er besonders in allen südlichen Steppen anzutreffen ist, wird in den Städten um Simbirsch der schwarze Hamster häufiger als der buntfarbige gefangen. Eben daselbst sind auch die noch wenig bekannten Hamstermäuse (Mus arenarius) und buntgefleckten Hamstermäuse (Mus fungorus) zu Hause.

Man fängt sie theils im Frühjahre, wenn sie kaum aus ihrem Winteraufenthalte hervorgekommen sind, weil da ihre Bälge am schönsten sind, in Fallen, oder in Töpfen, die man in die Erde eingräbt, theils im Herbste, durch das Ausgraben, welches von den sogenannten Hamstergräbern geschieht, die eine Zeitlang ihre Nahrung davon haben. Die Obrigkeit hat aber nöthig, auf diese Leute ein wachsames Auge zu haben, indem sie oft nur das Getreide aus den Magazinen der Hamster wegnehmen, und die Hamster laufen lassen, um das folgende Jahr wieder erndten zu können, wo sie nicht gesäet haben.

d. Bereitung.

Nachdem das Fellchen gar gemacht worden, werden sie auf folgende Art zugeschnitten, und an einander geheftet. Der untere Theil des Bauchs wird abgeschnitten und weggeworfen, indem er schlecht von Haaren ist, bis auf einen schwarzen Streifen auf jeder Seite. Die Ohren und Vorstenflecken, welche die Kürschner Lenden

nennen, werden auch herausgeschnitten und zugenehet. Die so zubereiteten Fellchen haben die Gestalt länglichter Vierecke, und werden entweder zu 90 Stück oder 11/2 Schock an einander genäht, welches man dann eine Tafel nennt; oder auch Schockweise (60 Stücke) zusammengenähet und dann 3 Schock (nach Bechstein nur 2 Schock) unter dem Namen eines Sacks verkauft.

e. Gebrauch.

Diese Pelzwaare wird sehr häufig, wegen ihrer Dauer und Wohlfeilheit, zu Unterfuttern in Mäntel, Röcke und andere Kleidungsstücke verarbeitet. Man hat dieses Pelzwerk bisher noch nicht so häufig benutzt, als es benutzt zu werden verdient. Besonders sind die Felle im Frühjahre, wenn die Hamster nach ihrem Winterschlafe wieder ausgehen, schön, dauerhaft und also von vorzüglicher Güte.

f. Handel und Preise.

Gotha in Thüringen treibt einen ziemlichen Handel mit dieser Waare. Es verschickt das Meiste davon nach Leipzig und Frankfurt am Mayn. Man handelt sie nach Säcken, wovon einer 3 Schock oder 2 Tafeln hält, und ein solcher Sack gilt 6 bis 7 Rthlr. (Nach Bechstein ein Sack von 2 Schock 3 bis 4 Rthlr. und einzelne Stücke 3 bis 4 Pfennige.)

26. Murmelthier = Felle.

a. Namen des Thieres.

Lat. Mus alpinus, oder Mus Marmotta. Lin. Russ. Surki oder Tarbagany. Holl. Marmeldier, Mar

mot Dänisch, Murmeldyr. Schwed. Mormeldjur. Engl. Marmot. The alpine Marmot. Franz. Marmotte. Ital. Marmotta, Montanella, Marmontana, Varosa. Span. Marmota. Port. Marmota.

Schreb. IV. S. 772. t. 207.

b. Beschreibung.

Das Fell des Murmelthiers ist arm an Haaren, welche aber sehr lang sind, sie fallen ins Rothschwarze, oder Braungelbe, oder Röthlichbraune, selten ins Schwarze, und noch seltener ins Weiße. Die langen, steifern Haare sind schwarz, die darunter liegenden kürzern und weichern sind grau oder gelblich. Die Spitze des Schwanzes ist am dunkelsten. Die Länge beträgt 16 bis 18 Zoll.

c. Eintheilung und Gebrauch.

Diese Felle werden nur nach der Farbe unterschieden, und in dieser Rücksicht giebt es:

1) Braungelbe, eine ganz gemeine Sorte.

2) Schwarze, die mittlere Sorte.

3) Weiße, die beste Sorte.

d. Vaterland und Gewinnung.

Das Murmelthier lebt in den wärmern und gebürgigten Ländern oder in den hohen Alpen Europens und Asiens, z. B. in der Schweiz, in Oberitalien und Tyrol. In den östlichen Ländern, als in Polen und Rußland, vorzüglich im kasanischen Gouvernement und an der Wolga und dem Donfluß, bis nach Kamschatka in Asien giebt es ebenfalls eine Art Murmelthiere. Sie bewohnen unter-

irdische Höhlen und erstarren im Winter. Die bequemste Art, sie zu fangen, ist, wie bey dem Hamster, das Ausgraben zur Zeit, wenn sie erstarrt sind. Man schießt sie auch und stellt ihnen Netze vor ihre Gruben oder Winterhöhlen.

e. Handel und Preise.

Das Murmelthierfell kommt meistens aus Polen, doch liefert Rußland auch eine ziemliche Menge. Das Fell wird meistens schwarz gefärbt, und kostet dann in Rußland 6 Kop. Auch im amerikanischen Pelzhandel kommen die Murmelthierfelle mit vor. Der Preis ist

in Kiachta:

von gemeinen, oder geschwärzten 1 St. 15 — 25 Kop.

In London:

Kanadaische 1 1/2 — 2 1/2 Schelling.

27. Bobuk-Felle.

Der Bobuk (Mus Arctomys. Franz. Bobak) wohnt in den wärmern gebirgigten Gegenden, auf den Karpaten, auch in Rußland, Sibirien und Kamschatka. Der Balg kömmt ebenfalls — wie wohl selten — zum Pelzhandel.

Abb. Schreb. IV. S. 738. t. 209.

28. Siebenschläfer-Felle.

Der Siebenschläfer, auch Billich (Mus Glis, auch Myoxus Glis. Franz. Le Loir. Buff.

Engl. Fat squirrel) oder der als Delikatesse berühmte Glis der atln Römer

liefert ebenfalls ein gutes Pelzwerk, welches gewöhnlich schwarzfleckig gebeizt zum Handel kömmt.

Abb. Schreb. IV. t. 225.

29. Eichhorn-Felle oder Grauwerk und Fehe.

a. Namen

1) des Thieres.

Lat. Sciurus vulgaris. Frz. L'Ecureuil. Engl. The common squirrel.

2) des Pelzes.

Holl. Graauw-werk. Dän. Graaverk. Schwed. Gravärk. Engl. Calabar skins. Frz. Petit-gris*). Ital. Varo, Vajo. Span. Gris pequeño. Port. Gris. Russ. Bjelka. Pol. Wiewiorka.

Schreb. IV. t. 212.

b. Beschreibung.

Das Grauwerk, oder der obere Theil des fibirischen Eichhörnchens, welches bey uns roth und schwarz ist, ist dort schwärzlichgrau und hellgrau; der untere Theil dieses Balgs ist der Fehen, die Behwamme oder der Bauch, welcher weiß und schwarz ist. Die besten Bälge kommen aus Sibirien. Die Kürschner nennen die hellen weißes Grauwerk und die dunkeln schwarzes, ob gleich weder die erstern ganz

*) Dieses ist eigentlich die Benennung des europ. fliegenden Eichhorns, dessen weiter unten erwähnt wird.

weiß, noch die letztern ganz schwarz sind. Die Bälge der deutschen Eichhörner werden nicht genutzt, desto mehr die grauen Winterbälge der nördlichen, die eben unter dem Namen Grauwerk und Fehe verstanden werden.

Der Balg ist 8 1/2 Zoll und mit dem Schwanze noch ein Mal so lang.

c. Eintheilung.

Das siberische Grauwerk ist:

1) dunkles und zwar
  a) groses, (zakomenya)
  b) kleines, (Nisoagrodsky).

2) helles und zwar
  a) Iletskisches,
  b) Seriaskaja. Dieses ist groß und wollreich, und wird als das berühmteste Grauwerk von den Eichhörnchen längs dem Iset bis an seinem Ausflusse in den Tobol gewonnen.

3) ganz weißes; Samarka,

4) gestreiftes, Burunduc, welches in der Kuschwinskaja Slobada in Siberien sehr häufig ist, besonders von der Kama an, wo nur große Harzwaldungen sind.

5) Grauwerk der fliegenden Eichhörner. (Sciurus volans. Frz. Petit-gris. Russ. Lietaga), welche vor den uralischen Scheidegebürgen an, durch das ganze nördliche Asien oder Siberien, in sofern es Birkenwaldungen, mit und

ohne Fichten und andern Bäumen, hat, allgemein und von weißgrauer Farbe sind.

Die zahlreichsten Eichhörnchen sind die aschgrauen. In Baschkirien und andern waldigten Gegenden giebt es ihrer in Menge. Man hält die im samarischen und stawropolschen Distrikte für die besten. In der isettischen Provinz heißen die besten Ilekische; sie kommen aber den Jakutischen nicht bey. Im Krasnojarskischen sind sie sehr mittelmäßig.

d. Vaterland und Gewinnung.

Europa, Asien und das nördliche Amerika ist ihr Vaterland. Die fliegenden Eichhörner (Sciurus volans) zeichnen sich durch ein schlappes Fell (Flughaut) zwischen den Vorder- und Hinterfüßen aus, welches ihr springen von einem Baume zum andern sehr erleichtert.

Bey uns werden sie gewöhnlich geschossen oder jung in den Nestern ausgenommen. In Norwegen schießt man sie mit Pfeilen, oder fängt sie in Schlingen, welche auf den Bäumen aufgestellt und mit einer Lockspeise versehen werden. In Siberien fängt sie der Bauer in Fallen, welche aus zwey Brettern bestehn, die an der einen Seite zusammengefügt, und an der andern durch Hölzchen aufgestellt werden, so daß das Eichhörnchen, welches an die Hölzchen trift, von dem obern Brette erschlagen wird.

e. Gebrauch.

Die Fehen oder die Bauchstücke des Felles werden zu Ausfütterung verschiedener Kleidungen, das Grauwerk aber, oder die Rückenstücke zu Verbrämungen, zu Aufschlägen und Müffen verbraucht. Die Haare verarbeitet man zu Mahlerpinseln. Die Ohrenspitzen werden wie Hermelinschwänze gebraucht, um Pelz-

werk damit auszulegen, sehen jedoch nicht so schön aus, als diese. Selbst das Fell vom Kopfe braucht man zu kleinen Vorstoßen.

f. Handel.

Rußland treibt einen äusserst wichtigen Handel mit dieser Waare nach China, Polen, Ungarn, in die Türkey, nach Deutschland und Holland. Im Jahr 1786 wurden allein aus Archangel 66990 Stück, und aus Petersburg 116266 Stück und 1937 Säcke ausgeführt. Die Marktplätze für diesen Artikel sind Archangel, Petersburg, Kjachta, Zuruchaitu und Taganrock.

Die Felle der fliegenden Eichhörnchen werden oft mit den der gemeinen Eichhörnchen in Bündel gebunden, und der Käufer wird durch sie, wegen ihres geringern Werthes, betrogen.

g. Preise.

In Archangel.

Siberische blanke	1000 St.	95 — 100 Rub.
Meesens	—	— 45 — 50 Rub.

In Petersburg.

Siberisches schwarzes großes, (zakomenya) mit Schwänzen	140 Rub.
ohne Schwänze	120 Rub.
die besten 100 Stück oder 1 Sack	24 Rub.
geringere	16 Rub.
Bäuche	4 1/4 Rub.
schwarze kleine (Nisnagrodsky) 1000 St.	125 Rub.
Rücken der besten 1 Sack	13 Rub.
der geringsten	11 Rub.
Bäuche	3 1/4 Rub.

helles Iblizkisch und Seriaskaja,

groß und wollreich 1000 St.	80 Rub.
allerbestes 100 St. oder 1 Sack	9 Rub.
geringstes	6 Rub.
Bäuche	2 Rub. 20 Kop.
Kargapolisches, helles 1000 St.	53 Rub.
Rücken, beste, 1 Sack	7 Rub.
geringste	5 Rub.
schwarze Pumpse, von ganz kleinen Rücken	
der besten	9 Rub.
der geringsten	7 Rub.
graue Köpfe, beste, 100 St.	6 Rub.
geringste	4 Rub.
fliegendes Eichhorn Rücken	7 Rub.
Bäuche	2 Rub.

In Kjachta.

Grauwerk von verschiedener Sorte		
und Güte 1000 St.		70 — 152 Rub.
Rücken 1 Sack		3 — 20 Rub.
Bäuche		1 1/2 — 10 Rub.
Köpfe		3 Rub.
fliegende Eichhörner 1 St.		2 — 6 Kop.
gestreifte, Burundiki		2 — 3 Kop.
ganz genähete Säcke oder bunte Rücken		5 — 23 Rub.
Bäuche	1 Sack	2 1/2 Rub.

In Zuruchaitu.

Taurisches	1 St.	8 Kop.

In Taganrok.

Schwarzes	1000 St.	140 Rub.
weißes		265 Rub.
irkutskisches		105 Rub.

berefowsches und obisches	78 Rub,
fasanisches	55 Rub,

30. Hasenfelle.

a. Namen des Thiers.

Lat. Lepus (und zwar a. der gemeine Hase, Lepus timidus oder L. europaeus; b. der veränderliche oder nordliche Hase, L. variabilis; c. der kleinste Hase, L. pusillus.) Franz. Liévre, Bouquet. Engl, Das Männchen, Hase, das Weibchen, Hare. (Der nordliche Hase, Alpine Hare.) Holl. Haas, Haze. Dän. Hare. Schwed. Hare. Ital. Lepre. Span, Liebre. Port. Lebre. Russ. Saez, Saiz. Poln, Zaiac. Böhm. Zagjc. Ungar. Nyul. Tart. Kojan. Kalm. Tola. Türk. Taufchan. Nordamerik, Soutanda,

(Schreb. IV. t. 233. A, der nordliche Hase ebend, t. 235.)

b. Beschreibung.

Die Hauptfarbe ist röthlichgrau, am Bauche weiß, Der Rücken ist gelblichgrau, die Seiten sind röthlicher, Der Schwanz ist oben schwarz und unten weiß, Auch dieser Balg hat zweyerley Haare, ein weiches, welches den Körper bedeckt, und ein stärkeres und längeres, welches über jenem liegt. In kalten Ländern, wie in Rußland und vorzüglich in Siberien, werden die Hasen im Winter weiß, und bekommen im Frühjahre ihre gewöhnliche Farbe wieder. Selten findet man schwarze Bälge. Die Bälge der jungen Hasen sind grau, und die der Berghasen größer, als die der Feldhasen,

c. Eintheilung.

Der Handel bezieht und veräussert vorzüglich

1) Russische. Von diesen giebt es 3 Sorten:

aa) graue ukraynische, (russisch, Russué,) welche besonders für die Hutfabriken taugen,

bb) weisse siberische, (russisch, Saizi), und

cc) gelbe.

2) Littauische. Diese sind um den vierten Theil besser und theurer, als die

3) Böhmischen.

d. Gebrauch.

Das lange und feine Haar macht sie zum Futter unter die Winterkleider und zu den Aufschlägen geschickt, zu welchem letztern Gebrauche vorzüglich die siberischen weissen genutzt werden. Ihr Haar verbraucht der Hutmacher zu Filzen, auch spinnt man Garn daraus und verarbeitet es zu Strümpfen, Handschuhen, Beinkleidern, Mützen und Zeugen. Diese werden vorzüglich in Frankreich verfertigt, daher auch dahin aus Deutschland sehr viele Bälge gehen.

Die Hutmacher bezahlen jetzt bey uns für das Pfund dieser Haare einen Ducaten.

Noch einen eigenen Nutzen haben die Bälge zur Vertilgung der Flöhe. Man bindet nämlich ein Stückchen Hasenfell auf die Brust, worin die Flöhe sich (zu ihrem wahren Untergange) zusammen ziehen.

e. Handel.

Mit Hasenbälgen wird in Rußland, Deutschland, England und Holland ein starker Handel getrieben. Rußland führt jährlich über Petersburg und Archangel eine erstaunte Menge Hasenbälge aus. Man schätzt, daß jährlich in Rußland mehr als eine halbe Million Hasen gefangen werden, welche dem Reiche 50000 Rubel einbringen. Im Jahr 1786 wurden 37713 Stück aus Archangel, und 279822 Stück und 1757 Säcke aus Petersburg ausgeführt, die größtentheils nach Holland, Lübeck und Ostende giengen. Hamburg handelt stark mit russischen Hasenbälgen, und verkauft solche bey hundert Stück in Bautgelde; die böhmischen und littauischen aber in bestimmten Quantitäten von hundert und vier Stück. Diese letztern werden besonders über Danzig, Königsberg und Elbing ausgeführt.

f. Preise.

In Orenburg.		100 St.	8 Rub.
		In Archangel.	
Weisse		1000 St.	140 — 150 Rub.
Graue		— —	38 Rub.
		In Petersburg.	
Ukraische graue			140 — 150 Rub.
Siberische weisse			110 Rub.
Rücken		1 Sack	2 Rub. 60 Kop.
Bäuche		—	2 Rub.
Russische weisse		—	2 Rub. 20 Kop.
Bäuche		—	1 Rub. 80 Kop.

Gelbe Rücken	1 Sack	2 Rub.
Bäuche	—	1 Rub. 50 Kop.

In Kjachta.

Weisse	1 St.	11 — 12 Kop.
Bäuche od. Rücken	1 Sack	1 Rub. 70 Kop. bis 4 R. 35 K.
graue Ruffaki	1 Sack	7 Rub.
Pfoten		$2\frac{1}{2}$ Rub.
Weisse Ohren mit schwarzen Spitzen, gegerbt		3 Rub.

g. Kennzeichen der Güte.

Nur die Winterbälge taugen zu Pelzwaaren und für Hutmacher, die Sommerbälge taugen zu nichts, indem sie schlechtes Haar haben und es leicht verliehren. Jemehr sie Grundhaar oder Wolle unter dem längern dickern Haare haben und je dichter und weisser dieses ist, desto besser ist der Balg.

31. Kaninchenfelle.

a. Namen des Thieres.

Lat. Lepus Cuniculus. Holl. Konyn. Dän. Kanin. Schwed. Kanin. Engl. Cony, Rabbit. Franz. Lapin. Ital. Coniglio. Span. Conejo. Port. Coelho. Ruſſ. Krolik. Poln. Krolik.

Schreber IV. t. 236.

b. Beschreibung.

Das Fell hat feine nicht gar zu lange Haare, die bey den zahmen Kaninchen von verschiedener Farbe ist, als: weiß, grau, oder rothgesprenkelt, ganz grau, bunt, braun, blau, und seltner schwarz. Das Fell vom wilden Kaninchen ist grau, wie ein Hasenfell.

c. Vaterland und Gewinnung.

Die Kaninchen leben wild in allen warmen Ländern, wo man sie zuweilen in sehr großer Menge antrift. In kalten Gegenden, als in Schweden und in den übrigen nordischen Ländern kann man sie nur in den Häusern ziehn. Man schießt sie, fängt sie in Fallen oder mit Fretten, (Frettwieseln,) Frettchen, als Hauptfeinde der Kaninchen, die gezähmt und zur Kaninchenjagd abgerichtet werden.

d. Gebrauch.

Die Felle der wilden und zahmen Kaninchen dienen gefärbt und ungefärbt zu allerley Pelzwerk und Unterfutter, als zu Mützen, Gebrämen, Müffen und Aufschlägen, Unterröcken für die Frauenzimmer, Unterfutter unter Mannskleider, Fußdecken, Bettdecken und dergl.

Die Haare von diesen Fellen werden noch besonders zu feinen Hüten verarbeitet. (s. Waarenk. 3ter B. S. 587.) Von den Angorischen Kaninchen wird das Fell nicht als Pelzwerk gebraucht. Desto nutzbarer ist aber das Haar oder die Wolle desselben. (s. Waarenk. 3ter B. S. 559 — 562.)

e. Handel.

Petersburg führt sehr viele Kaninchenfelle nach verschiedenen Ländern aus. Die dasigen Sorten sind: a) schwarze Felle, diese sind die besten und theuersten; b) graue und weisse. Ausser Rußland schicken auch England, Spanien und Sicilien viel von dieser Waare zum Handel.

Die feinsten kommen aus Polen und Flandern. Unter den englåndischen werden besonders die schwarzen und blauen sehr geschåtzt.

Die meisten kommen aus Moskau, über Hamburg und Lübeck, aus England, Flandern und Bologna in Italien. Unter diesen werden die moskowitischen und englåndischen für die besten gehalten, auf welche die bolognesischen, und endlich die flandrischen folgen.

Die hollåndischen sowohl, als die französischen Kaufleute zu Rouen, treiben damit einen starken Handel. Einige Kaninchenfelle, deren Haare ein schönes aschgraues Ansehn haben, werden oft aus Irthum Grauwerk oder Fehe genannt, und dafür ausgegeben. Ob man zwar diese Felle zu eben den Gebrauch, wie das wahre Grauwerk, anzuwenden pflegt, werden sie doch geringer, als dieses geachtet. Die Chineser kaufen von den Russen genåhete Såcke von Kaninchenfellen.

f. Preise.

In Petersburg.

schwarze, der besten	Sack	8 Rub.
der geringsten		4 Rub.
Båuche		3 Rub.
graue		5 Rub.
weisse, der besten		6 Rub.
der geringsten		4 Rub.

In Kiachta.

Ein Sack genåheter	10 Rub.

C. Pelzwerk

aus der fünften Abtheilung des Linneischen Systems der Säugethiere, d. h. aus der Ordnung der wiederkäuenden Thiere (Pecora).

32. Lämmerfelle oder Baranken.

a. Namen des Thiers.

Lat. Agnus. Holl. Lam. Dän. Lam. Schwed. Lamm, Lamb. Engl. Lamb. Franz. Agneau. Ital. Agnello. Span. Cordero. Port. Cordeiro. Ruff. Agnez. Poln. Jagnie.

Anmerk. Baranken, Baranki, Ruff. Merlaschki, nennt man die Lämmerfelle, welche aus Persien, der Bucharey, Circassien und Rußland zum Handel kommen, oder auch aus der Ukraine zu uns gebracht werden.

b. Beschreibung.

Schaafpelze, oder Häute von alten Schaafen, werden wenig geschätzt, und nur von gemeinen Leuten als Unterkleidung getragen

Höher achtet man die Pelze von ganz jungen Lämmern. Die Haare sind sauber, bey einigen flammigt und glänzend. Von Farbe giebt es schwarze, weisse, bunte, braune, rothe und graue. Die Baranken oder die besondere Art schwarzer und grauer Felle, die vorzüglich von ungebornen Lämmern kommen, (denn man schlachtet zu dem Ende die Schaafmüt-

ter, ehe sie lammen,) rechnet man mit unter die feinern Rauchwerke, und trägt sie lieber als Fuchspelze, weil sie nicht so leicht abhaaren, wie diese. Die feinste Sorte davon, oder das Fell ungeborner Lämmer, heißt Schmaasen.

c. Eintheilung.

Man theilt die Lämmerfelle oder Baranken nach den Ländern, woher sie kommen, und da giebt es:

1) Russische, welche schwarz oder weiß sind.

2) Tscherkassische, schwarze.

3) Kirigische.

4) Ukrainer, schwarze. Diese haben das schönste Schwarz.

5) Kalmückische, weiße, bunte, braune und rothe; die Wolle ist rauh, haarigt und nicht sehr glänzend.

6) Bucharische, schwarze und graue, welche gekräuselt sind, und um so mehr geschätzt werden, je lockigter und gleichhaarigter sie sind.

7) Persische, graue.

8) Taurische, schwarze, graue, röthliche und weiße.

9) Isländische und dänische, weiße.

d. Gebrauch.

Der Gebrauch der Lämmerfelle ist sehr ausgebreitet. Es werden alle Arten von Pelzkleidern damit gefüttert, und Mützen damit ausgeschlagen; mit den grauen Lämmerfellen schlägt man die polnischen und ungarischen Pelze, Mützen und Müffe aus. Die weißen Lämmerfelle oder Schmaßen, welche von Island oder Dännemark kommen, braucht man zu Unterfutter. Ein vollkommner Pelz von diesen Fellen kostet 50, 100 bis 150 Rubel.

e. Gewinnung.

Die besten Baranken werden von ungebornen Lämmern genommen. Auch schlachtet man die Lämmer, sobald sie zur Welt kommen. Ein solches Fell ist völlig so viel werth, als das ganze Schaaf.

f. Bereitung.

Die Rauchhändler bereiten die Lämmerfelle auf folgende Art. Sie waschen sie erst in reinem Wasser aus, bringen sie dann in die Kleyen, nehmen sie wieder heraus, und waschen sie zum zweyten Male in Salzwasser, oder Lauge. Durch diese Bereitung wird das Fell weich und geschmeidig, der üble Geruch wird ihm genommen, und das Haar bekommt einen schönen Glanz

g. Handel.

Diejenigen Lämmerfelle, welche man Schmasen oder Schmosen nennt, werden schon zubereitet aus Polen, Litthauen und Rußland zum Handel gebracht, und Decher- auch Sackweise verhandelt.

Im Winter ist die Stadt Samara im Orenburgischen der Sammelplatz der kasinofischen handelnden Tartarn, welche mit den am Jaik von den Kirgisen und Kalmucken eingetauschten Lämmerfellen sich hieher begeben, sie sortiren, durch die sich bey der Stadt einfindenden christlichen Kalmucken gerben und die Pelze und Tulupen (Pelzschlafröcke) zusammennähen lassen, ehe sie solche nach Moskau und andere Orte verführen. Der größte Theil der feinen Lämmerpelze, welche in Rußland Vertrieb haben, kommen unstreitig von hier, so wie auch die Pfoten der Lämmer hier von den Kalmuckenweibern, denen man sie mit zur Bezahlung anrechnet, erst in Riemen und darnach in Pelzen zusammengesetzt und wohlfeil verkauft werden. Die Kirgisen bringen eine Menge junger, theils noch ungebohrner Lämmerfelle nach Orenburg zum Tauschhandel, welche oft noch schöner zu fallen pflegen, als die kalmuckischen, und auch die größte Zahl im Pelzhandel ausmachen. In Taurien sind die Schaaffelle durchgängig im Gebrauch; sie werden gemeiniglich schon zubereitet und zusammengenähet verhandelt. Man nennt diese Godjuck, oder Postaki. Taurien liefert eine ausserordentliche Menge Lämmerfelle, womit die tartarischen Mützen verbrämt werden. Ausser denen, welche man im Lande selbst verbraucht, führt man noch etwa für 250000 bis 300000 Piaster nach Rußland, Polen, Constantinopel, der Moldau und Wallachey, nach Romelien, Natolien und allen Ländern in Europa und Asien aus, wo Mützen auf tartarische Art davon getragen werden. Die aschgrauen werden am meisten geschätzt, und werden wieder in zwey Sorten unterschieden. Baklatui, hat kurze Haare und eine atlasartige Feine; die andere hat längere und dabey gekräuselte Haare.

Shöslewo ist der Platz, wo der größte Handel mit diesem Pelzwerk getrieben wird. Hier treffen die Kaufleute von allen Gegenden ein, die sich mit der rohen Waare versorgen wollen. Sie lassen die Felle hernach zurichten. Die schönsten grauen Lämmerfelle gehen nach Polen. Die krimmischen Kaufleute bringen sie auf die Märkte und Messen zu Mohilow, und verhandeln sie dort mit gutem Vortheile. Zu Konstantinopel finden die schwarzen Felle den stärksten Abgang.

h. Preise.

In Orenburg.

Beste Baranken	1 Tulupe	20—25 Rub.

In Petersburg.

Russische, schwarze	100 St.	10 Rub.
die feinste Sorte	1 Tulupe	7 Rub.
die geringste Sorte	1 groß. Sack.	4 Rub.
Weiße, der besten	1 St.	5 Rub.
der geringsten		3 Rub.
	1 groß. Sack	$3\frac{1}{2}$ Rub.
der geringsten		$2\frac{1}{2}$ Rub.
Tscherkassische, schwarze, der feinsten	1 Tulupe	16 Rub.
der geringsten		10 Rub.
Kalmückische, schwarze, der allerfeinsten	1 Tulupe	50 Rub.
der geringsten		20 Rub.
weiße, der feinsten Sorte		40 Rub.
der geringsten Sorte		10 Rub.
braune, der feinsten S.		12 Rub.
der geringsten S.		6 Rub.

Bucharische, schwarze		
feinste	1 St.	5 Rub.
der geringsten		3 Rub.
der feinsten	1 Tulupe	150 Rub.
der geringsten		50 Rub.
graue, der feinsten	1 St.	5 Rub.
der geringsten		3 Rub.
Persische, der feinsten		2 Rub.
der geringsten		1 Rub. 50 Kop.

In Zuruchaitu.

Schwarze	1 St.	50 Kop.

In Taurien.

Ein Godjuck		30 Para bis 2 Piaster.
Lämmerfälle, graue	1 Fell	10—15 Piaster.

33. Hirschhäute

sowohl vom gemeinen Hirsch, (Lat Cervus Elephas. Franz. Le Cerf, le Biche) als vom Dammhirsch (Lat. Cervus dama. Franz. le Dain) werden ebenfalls als Pelzwerk und zwar mehrentheils zu großen Müffen, verbraucht.

Die Häute der virginischen Hirsche (Cervus Virginianus) machen einen beträchtlichen Handelsartikel aus, und werden theils als Pelz, theils als Leder benutzt.

Das Rennthierfell kommt als Pelz nur in Rußland, bey uns aber wenig im Handel vor, und ist gelblich grau, oder schwarzgrau.

Die Felle von Kälbern werden auch zuweilen als Pelzwerk zu Pelzstiefeln, Mützen und Handschuhen verarbeitet.

D. Pelzwerk
aus der IIten Klasse des zoologischen Systems, d. h. aus der Klasse der Vögel.

1. Schwanenhäute.

a. Namen des Vogels.

Lat. Anas cygnus. Holl. Zwaan. Dänisch, Svane. Schwedisch, Svan. Englisch, Swan. Französisch, Cygne. Italienisch, Cigno. Spanisch, Cisne. Portugiesisch, Cisne. Russisch, Lebed. Polnisch, Labedz.

b. Beschreibung.

Die Federn der Schwanenhäute sind blendend weiß, und sehr zart und weich.

c. Vaterland und Gewinnung.

Die Schwäne leben in nördlichen Ländern, und sind im ungezähmten Zustande Zugvögel. Die zahmen hält man bey uns nur größtentheils zur Zierde. Ihre blendende weisse Farbe und ihr stolzes majestätisches Ansehn erheben die Schönheit des stillen Gewässers, das ihnen zum Aufenthalt angewiesen ist.

In Siberien und einigen andern Ländern werden sie der Benutzung wegen, wie bey uns die Gänse, in großer Menge gehalten, und mit Wasserpflanzen gemästet.

c. Bereitung.

Die Haut der Schwäne wird entweder mit einem starken Blasebalge abgeblasen, oder man zieht sie ihnen behutsam mit den Federn ab, und nagelt sie auf ein Brett, so, daß die Haut oben und die Federn unten liegen. Dann streuet man an der Luft zerfallenen Kalk fingerdick auf die Haut, und läßt sie so einen Monat liegen. Nachher klopft man den Kalk

sanft aus, und verarbeitet die nun gleichsam gahrgemachte Haut weiter.

c. Gebrauch.

Die so zubereiteten Schwanenhäute werden theils wider harte Knoten und Geschwulste gebraucht, theils zu Puderquasten und Müffen verarbeitet. Seit einigen Jahren besetzt man in Frankreich auch die großen atlaßnen Mäntel, welche die Damen im Winter tragen mit diesen Häuten.

f. Handel.

Archangel schickt sie besonders zum Handel.

2. Geyerhäute.

a. Namen des Vogels.

1. Der gemeine Geyer, Lat. Vultur cinereus. Franz. Le Vautour, ou grand Vautour. 2. Der Bartgeyer. Lat. V. barbatus. Franz. Vautour doré. 3. Der Erdgeyer. Lat. V. percnopterus. Frz. Le Percnoptere.

b. Beschreibung.

Die Bruststücke dieser Häute sind mit überaus weichen und warmen Pflaumfedern bewachsen, und kommen entweder roh, oder blos getrocknet, oder schon zugerichtet zum Handel.

c. Gebrauch.

Man füttert damit Brusttücher für zärtliche, weichliche und reiche Leute. In Frankreich war ehemals dieses Pelzwerk besonders Mode. In Egypten füttert man die schönsten seidenen Kleider damit.

h. Handel.

Diese Häute werden besonders aus Sardinien, von der Insel Cypern und aus dem griechischen Archipelagus zum Handel geschickt.

Nachträge

zur

Waarenkunde des Pelzhändlers.

A.

Nachrichten vom dermaligen Zustande des nord-amerikanischen Pelzhandels,

aus

de la Rochefaucould Liancourt Reisen in den Jahren 1795 — 97 durch alle an der See liegende Staaten der Nordamerikanischen Republik. 1ter Bd. (Hamburg 1799.)

I.

Die Illinois-Niederlassung ist ein großer Depot für den Pelzhandel und ein Haupt-Comtoir des Fort Michilimakinak; aber die Agenten gehen 100 Meilen weiter landeinwärts und handeln sogar mit Indianern aus Louisiana. Diese Art Handlung wird vorzüglich mit

Rum betrieben, aber auch mit Flinten, Pulver, Kugeln, Decken, kleinen porzellanenen Halsbändern, kleinen silbernen Schnallen, Armbändern und Ohrgehängen, welche die Indianer tragen, je nachdem sie reich sind.

Der gewöhnliche Maaßstab, nach dem die Indianer den Werth ihrer Pelzwaaren schätzen, ist das Biberfell; so viel Katzenfelle gelten ein Bieberfell; ein Fischotterfell gilt zwey u. s. w. Schnallen, Flinten, eine gewisse Menge Rum, gelten ein oder mehrere Bieberfelle oder verhältnißmäßig einen Theil eines Bieberfells. Fast immer geben Kaufleute im Sommer den Indianern einen Theil dessen, was sie ihnen liefern, auf Kredit, aber die Felle, die sie bekommen, werden zu einem so niedrigen Preise gekauft und der, für den sie ihre Lebensmittel vertauschen, ist so hoch, daß sie mit Sicherheit darauf rechnen können, diesen gegebenen Credit ersetzt zu bekommen, worin sie sich zwar manchmal täuschen, aber doch weit häufiger richtig speculiren.

Der Handel wird in dieser Gegend nicht durch die autorisirte Compagnie von Norden betrieben, sondern durch zwey oder drey Häuser in Montreal, (dermalen vorzüglich von dem Hause Tode, dem der Herr Liancourt diese Nachrichten verdankt.)

Die Pelzwaaren, die in den Handel kommen, werden nach Montreal, wo der Pelzhandel seine vorzüglichste Niederlage hat, auf demselben Wege gebracht, den die Kaufleute machen, um an diese Stellen zu gelangen.

Der Ausfluß des Mississipi, der den Amerikanern durch den neuen Traktat mit Spanien abgetreten ist, und die Gefälligkeit, mit welcher der spanische Statthalter diesen Handel begünstigt, verschaffen ihren Handel durch diesen Fluß einen geschwindern und weniger kostspieligen Abzug, so daß die Unkosten auf diesem Wege auf 9/10 heruntergebracht sind. Durch diesen Ausweg können die Pelzwaaren auch nach den vereinten Staaten oder nach einem Theile von Europa verschickt werden, wie der Kaufmann es haben will, indeß sie, wenn sie nach Montreal kommen, nach englischen Gesetzen nur nach England verschickt werden dürfen.

Die Pelzwaaren sind in dieser ganzen Gegend nicht so gut, als im Norden der Seen, wo die Nordcompagnie allein diesen Handel treibt.

2.

Andere Nachrichten über den Pelzhandel, aus einem Tagebuche des Hrn. Grafen von Andriani aus Mayland gezogen, der im Innern von Amerika im Jahr 1791 gereiset ist.

(Ebenfalls aus Liaucourt's Reise.)

Die wichtigsten Plätze für den Pelzhandel sind:

Niagara, See Ontario, Detroit, See Erie, Michilimackinack, See Huron	1200 Packete vermischte Pelzwaaren	
Michipicoton	40 Packen	Oberer See. Feine Pelzwaaren.
Pic	30 —	
Alampicon	24 —	
Beym großen Landtransport	1400 —	
Grund des Sees	20 —	
Spitze	20 —	
Bay von Guidaranan	15 —	

Feine Pelzwaaren nennt man Biber- Otter- Marder- und wilde Katzenfelle.

Gemischte Pelzwaaren nennt mann diejenigen, die aus einer Mischung dieser feinern Arten und aus einer noch größern Menge Wolfs- Fuchs- Büffel- Dammhirsch- und Bärenfällen u. s. w. bestehen.

Die feinsten Pelzwaaren werden nordwestlich von den Seen auf englischem Gebiet gesammelt; sie werden immer gröber, je näher man an die Seen kommt.

Dieser allgemeine Pelzhandel wird von der Gesellschaft betrieben, die unter dem Namen Nordwest-Gesellschaft be-

kannt ist, so wie von zwey oder drey andern kleinen Gesellschaften.

Die Nordwest-Gesellschaft, die man gewöhnlich für eine privilegirte Gesellschaft hält, hat kein Privilegium; sie verdankt das Uebergewicht im Handel ihrem großen Vermögen, der Stärke ihres Zusammenhaltens, den Anstrengungen und dem Alleinhandel, die sie dem allen zufolge an sich riß.

Ihre gegenwärtige Einrichtung schreibt sich von 1782 her; sie ward von einigen großen Kaufleuten angefangen, die gewohnt waren den Handel jenseits des Sees Winnipey zu betreiben. Vorzüglich von den Hrn. Forbisher und Mactarish, in Montreal. Das Glück dieser Gesellschaft reizte die Habsucht verschiedener anderer Kaufleute, die nicht darin waren, und bald fanden sich beym großen Landtransport drey verschiedene Gesellschaften, die sich um den Vorzug des Einkaufs stritten und deren Wetteifer, nur den Indianern, die verkauften, Vortheile brachte. Die Nordwest-Gesellschaft, die mehr Vermögen als die beyden andern hatte, brauchte dieß, um jene in Verfall zu bringen; man setzte alles in Bewegung, man verführte, bestach die Agenten der Nebenbuhler- und es kam sogar zwischen den Agenten der beyden Gesellschaften zu Thätigkeiten. Dieser kleine Krieg, der mehrern Menschen das Leben und den verschiedenen Gesellschaften viel Geld kostete, öffnete ihnen die Augen; sie sahen die Nothwendigkeit ein, sich zu verbinden und die Nordwestgesellschaft, welche mehr als die andern ihr Interesse dabey fand, die Ruhe ihres Handels zu sichern, opferte manches auf, um dieß zu erreichen; sie verband sich mit verschiedenen Mitgliedern von den andern Gesellschaften, gestattete andern freywillig Theilnahme an ihrem Handel und sicherte sich so durch allgemeine Zustimmung den ausschließenden Handel im nordwestlichen Theile oberhalb den Seen, der einzigen Stelle, wo seine Pelzwaaren im Ueberfluß vorhanden sind.

Sonst brachten viele tausend Wilde ihre Pelzwaaren selbst an den großen Landtransport. Jetzt schickt die Gesellschaft ihre Agenten in das Innere der Länder bis auf tausend Meilen tief hinein; es trägt sich oft zu, daß diese Agen-

ten dort zwey Jahre bleiben, ehe sie mit ihrem Ankaufe an den großen Landtransport zurück kommen.

Die Gesellschaft braucht ohngefähr 2000 Menschen zu diesem innern Handel; das Land ist aber so unfruchtbar, daß alles, was diese Leute zur Kleidung und Nahrung brauchen, mit beträchtlichen Schwierigkeiten und daher zu einem übermäßigen Preise, aus Montreal gezogen werden muß.

Beym großen Landtransport, wo alle diese Agenten zusammen kommen und welcher der Mittelpunkt dieses Handels ist, liegt ein Fort, das sehr gut im Stande ist und etwa 50 Mann Besatzung hat.

Michilimackinack ist der Ort, wo sich der Handel der verschiedenen Kaufleute aus Canada vereinigt, die nicht in der Nordwestgesellschaft sind; ihre Agenten handeln nur in die Gegenden, die westlich und südwestlich von den Seen liegen, wo die Pelzwaaren nicht so gut sind; sie treiben den Handel auf dieselbe Art, wie die Nordwestgesellschaft; da inzwischen das Vermögen dieser kleinen Gesellschaften nicht so ansehnlich ist, so dringen ihre Agenten auch nicht so weit im Lande vor.

Im Junius gehen die Agenten von Montreal ab, und brauchen etwa 6 Wochen, um zum Fort beym großen Landtransport zu kommen; man braucht einige Tage weniger nach Michilimackinack; sie gehen von Montreal auf Kähnen in Karavanen von 8 bis 10 ab, fahren auf den St. Laurenzfluß von Chinabis zum See der beyden Berge, hierauf den Fluß Utacoba hinauf, durch diesen in den See Nipissin, von dort durch den Franzosenfluß in den See Huron und nach dem Fort Michilimackinack, darauf nach dem beym großen Landtransport.

Dieser Weg ist 100 Meilen kürzer, als der über die Seen, aber man stößt auf 36 Landtransporte, von denen sehr viele queer über Felsen gehen, über welche die Fahrzeuge und Ladungen auf dem Rücken fortgeschaft werden müssen, und zwar mit der größten Vorsicht, weil diese Wege so enge sind. Die Kähne führen nur 4 Tonnen; man

braucht 9 Leute zum Dienst auf jedem; sie kosten 28 Louis d'or und können nicht wieder dienen.

Die Schiffe, die auf dem Wege über die Seen gebraucht werden, führen 120 bis 130 Tonnen, oder es sind auch platte Fahrzeuge, die 15 führen und die sehr leicht von 4 oder 5 Menschen geführt werden; diese Fahrzeuge können lange dauern.

Ungeachtet der Vortheile auf dieser letzten Fahrt, zieht man den andern Weg für den Pelzhandel vor, weil man, so viel Schwierigkeiten er auch immer haben mag, auf ihm bestimmt den Tag der Ankunft und der Abreise angeben kann, welches des Windes wegen auf den Seen nicht geschehen kann, und welches doch für die Kaufleute in Canada eine der wesentlichsten Bedingungen ist; sie dürfen nämlich nie, so wenig den Zeitpunkt des Empfangs der Felle aus den Innern, als den, der Abschickung derselben nach Europa verfehlen; die Zeit in der die Fahrt auf den St. Laurenzfluß offen ist, dauert nicht lange.

Gegen das Ende des Junius lassen die Agenten der Gesellschaft, die in das Innere abgeschickt sind, um mit den Indianern zu unterhandeln, ihren Ankauf an die Stelle, wo ihre Gesellschaft zusammentrift, bringen.

In Michilimackinack sind um diese Zeit oft mehr als 1000 Menschen versammelt, die theils in Karavanen aus Canada kommen, um die Pelzwaaren in Empfang zu nehmen, und theils Agenten der Gesellschaften und Indianer sind, die jenen den Ankauf haben zurückbringen helfen.

Da der Handel der Nordwestgesellschaft viel ansehnlicher ist, als der, der andern, so ist die Menschenmenge im Fort beym großen Landtransport zur Zeit der Ablieferung der Felle auch viel beträchtlicher; es kommen hier oft über 2000 Menschen zusammen.

Die Art und Weise, auf welche die Agenten mit den Indianern über ihre Pelzwaaren handeln, besteht darin, daß man damit anfängt, sie mit

Rum zu berauschen, um sie beym Handel desto besser übervortheilen zu können. Die Agenten treiben diesen Handel nur in den Dörfern, wo es keine andere Kaufleute giebt, und dann auf die eben beschriebene Art.

Es ist bemerkenswerth, daß ein altes französisches Gesetz, als Canada noch nach Frankreich gehörete, bey Galeerenstrafe den Unterhändlern verbot, den Indianern Rum zu verkaufen; hiervon rührt der Gebrauch noch her, Rum zu verschenken; inzwischen geschieht dieß nicht ohne Ausnahme, denn viele verkaufen ihn doch.

Die 1400 Packen feiner Pelzwaaren, von denen jeder, nach dem Preise, den die kleinen Krämer in Montreal, die selbige in geringer Menge sammeln, dafür bekommen, zu 40 L. Sterl. angeschlagen wird, werden der Gesellschaft, die den ganzen Vorrath, den sie vom großen Landtransport zieht, nach England verschickt, in London mit 88000 L. Sterl. bezahlt; dieser Vorrath macht etwa die Hälfte von allen feinen Pelzwaaren, die jährlich aus Canada gehen, ohne hierzu das zu rechnen, was von Labrador, der Bay des Chaleurs und von Gaspy ausgeführt wird.

Die Nordwest-Gesellschaft giebt, um diese 1400 Packen zu erhalten, ohngefähr 16000 L. Sterl. aus, wofür in England solche Waaren gekauft werden, gegen welche die Indianer gerne tauschen, und wovon in Montreal die Hauptniederlage unterhalten wird; da aber gewöhnlich alle in Canada für diesen Handel gemachten Auslagen nach französischem Gelde gerechnet werden, so muß man diese 16000 L. Sterl. in diesem Gelde berechnen, wie es der Graf Andriani in seinem Tagebuch gethan hat

1. Ankauf der Waaren in England	354000 Liv.
2. Gehalt von 40 Wegweisern, Dollmetschern und Anführern der Unternehmung *)	88000 —

*) Die Mannschaft jedes Kahns, der 8 oder 10, hat einen Wegeweiser: es giebt auch einen Oberwegeweiser in jedem Winterhafen. Sie sind alle Einwohner von Canada, jeder bekommt 2500 Liv. Gehalt.

	Transport	442000 Liv.
3.	Gehalt von 1100 Leuten, die beym innern Handel gebraucht werden und die in den Gegenden überwintern, ohne je nach Montreal zu kommen, für jeden 1800 Liv.	1980000 —
4.	Gehalt von 1400 Menschen, die gebraucht werden, um mit den Kähnen vom grossen Landtransport nach Montreal hinunter und von hier dorthin hinauf zu fahren und die Waaren hinzubringen	350000 —
5.	Preis der Lebensmittel, die auf dem Wege zwischen Montreal und dem großen Landtransport und am letzten Orte selbst verbraucht werden, nach einem mittlern Anschlage fürs Jahr	4000 —
	Summe aller Ausgaben der Gesellschaft um die 1400 Packen feiner Pelzwaaren vom großen Landtransport her zu erhalten	2776000 Liv.

Vergleicht man mit den 88000 L.Sterl., die in London aus dem Verkauf dieser Pelzwaaren gelöset werden, die 2776000 Liv. Auslagen, so würde daraus ein Verlust von 600000 Liv. Tournois für die Gesellschaft hervorgehen. Das Geheimniß ist aber dieses:

Der Gehalt der Leute, wie es oben angegeben ist, steht nur auf dem Papier; denn die 40 Wegweiser und die 1400 Menschen ausgenommen, die beym Auf- und Niederfahren der Kähne gebraucht werden, und die die Hälfte ihres Gehalts würklich baar erhalten, werden alle übrigen und selbst die ebengenannten zur Hälfte mit Waaren bezahlt, deren Verkauf beym großen Landtransport einen Vortheil von 50 Prozent abwirft.

Die Waaren, die für diesen Handel und für die obenerwähnten 354000 Liv. eingeführt werden, sind wollene Decken, grobe Tücher, zwirnenes und wollenes Band von verschiedenen Farben, Zinnober, porzellanene Armbänder,

Puß in Silber, Flinten, Bley, Pulver, und vorzüglich Rum. Im Fort Detroit werden diese Artikel dreymal theurer als gewöhnlich in Montreal, im Fort Michilimackinack viermal theurer, beym großen Landtransport achtmal, beym See Winnipey sechzehnmal theurer verkauft; und die Unterhändler setzen willkürlich den Preis noch höher.

Da die Leute, die man braucht, mit Waaren bezahlt werden, so sieht man leicht aus dem ungeheuren Gewinn, den die Gesellschaft beym Verkauf derselben hat, wie wenig ihr der Gehalt derselben kostet. Alle kaufen von ihr ihre Bedürfnißmittel; sie schließt mit Ihnen ihre Rechnung nicht, und da alle im Innern des Landes und jenseits des Sees Winnipey den Winter zubringen, so kommt natürlich die Decke, das Tuch, was sie ihren Weibern bringen, ihnen sehr theuer. Gewöhnlich sind diese Unterbedienten ausgelassen, versoffen und verschwenderisch; die Gesellschaft will auch nur Leute dieser Art haben.

Die Speculation auf die Ausschweifungen derselben geht so weit, daß demjenigen, der ein guter Haushalter und nüchtern ist, die mühsamsten Arbeiten aufgebürdet werden, bis er durch eine fortgehend schlechte Behandlung zum Trunke und zum Umgange mit Weibern gebracht ist, wodurch dann der Rum, die Decken, und der Putz besser verkauft werden.

1791 waren 900 dieser Unterbedienten der Gesellschaft mehr als den Ertrag von 10 oder 15 Jahren Gehalt schuldig.

Dieß ist kurz das Benehmen der Gesellschaft, an deren Spitze jetzt (in den Jahren 1795 bis 1797) die Herren Forbisher und Mactarish stehen, die von den 46 Actien, aus denen sie besteht, allein 24 besitzen; die übrigen sind in vielen kleinern Abtheilungen andern Kaufleuten in Montreal gegeben, die entweder in Geschäften der Gesellschaft dienen, oder sich auch um ihr Benehmen gar nicht bekümmern.

Die Nordwest-Gesellschaft besteht jedesmal 6 Jahre; nach Verlauf dieser Zeit werden die Dividende den Actieninhabern berechnet, bis dahin bleibt der Gewinn beym Capital.

Ertrag des ganzen Pelzhandels.

Der ganze Belauf aller Pelzwaaren, welche durch die Nordwest-Gesellschaft vom grossen Landtransport aus Canada ausgeführt werden, wird angeschlagen zu	L. Sterl.	88000.
Aus der Bay des Chaleurs, aus Gaspy und Labrador	—	60000
Aus verschiedenen Orten im Innern, nach welchen der Handel von einer gewissen Anzahl Kaufleute getrieben wird, die in Michilimackinack zusammen vereinigt sind	—	60000.
Summe	L. Sterl.	208000.

Von diesem großen Pelzhandel wird derjenige, der unterhalb den Seen, von den kleinen Gesellschaften getrieben wird, den vereinten Staaten, vermöge des Tractats mit Spanien, bald anheimfallen. Eine Veränderung, welche bey Eröfnung des Missisip allen diesen Waaren einen geschwindern, sichern, weniger kostspieligen Ausweg verschaft, und die Beziehung derselben über Neu-Orleans allen Marktplätzen in den vereinten Staaten erleichtert.

8.

Genaue Angabe der verschiedenen Arten von Pelzwaaren, die aus Canada im Jahre 1786 ausgeführt worden sind.

6213 Füchse.
116623 Biber.
23684 Ottern.

5959 Mink (eine Art kleiner Fischottern).
3958 Fischer-Wiesel.
17713 Bären.
1659 junge Bären.
126794 Dammhirschfelle mit Haaren.
202719 Moschuskatzen.
10854 Waschbären.
2977 lose liegende wilde Katzenfelle.
3702 eingepackte wilde Katzenfelle.
7555 Elennthiere.
12923 Wölfe.
506 junge Wölfe.
64 Tiger.
157 Robbenfelle.
486 Eichhörnchen.

Obgleich viele Vorfälle bey der Jagd, beym Wetter, bey der Denkart der Wilden, Verschiedenheiten in der Menge der jährlich erhaltnen Pelzwaaren hervorbringen müssen, so ist doch das Resultat der fünf auf 1786 folgenden Jahre ungefähr dasselbe gewesen; und dieß ist bey einem Handel, der sich von Labrador bis drey oder vierhundert Meilen weit von der obern See erstreckt, bemerkenswerth.

B.

Beyträge zur Kenntniß des russischen Pelzhandels.

1.

Verzeichniß der im Jahr 1786 aus Archangel und St. Petersburg versandten Pelzwaaren.

(Aus Ricards Handbuch 1ter B.)

Pelz- und Futterwaaren werden in keinem europäischen Lande in so großer Menge, und in so wohlfeilen

Preisen gefunden, als in Rußland. Vorzüglich versendet

Petersburg jährlich sehr große Partheyen dieser Waare, besonders Hasenfelle und Grauwerk. Auch ist die Ausfuhr aus Archangel sehr beträchtlich.

Folgende Listen der Ausfuhr im Jahr 1786 gewähren einen Beytrag zur Uebersicht des Umfangs dieses Handels.

I. Aus Archangel wurden ausgeführt:

Grauwerk.	Stücke	66990.
Schwänze.	—	110000.
Hasenfelle.	—	37713.
Weiße Fuchsfelle.	—	2219.
Katzenfelle.	—	1020.
— — schwarze.	—	6100.
Zobel.	—	92.
Bärenfelle.	—	155.
Robbenfelle.	—	2507.
Moorfelle.	—	3060.
Schwanfelle.	—	2241.

Ausserdem noch 70 Zimmer Hermeline.

II. Aus St. Petersburg wurde ausgeführt:

	Hasenfelle.	Grauwerkfelle.	Fuchsfelle.	Bärenfelle.	Peltereyen.
	Stück.	Stück.	Stück.	Stück.	Stück.
Nach dem Sunde	57845	14800	924	727	900
— Lübeck	28055	79766	3738	368	1951
— Schweden	—	—	300	—	—
— Frankreich	6200	200	200	682	2013
— Amsterdam	124853	8500	200	—	430
— Portugal	—	—	—	—	138
— Spanien	1200	—	—	—	300
— Italien	1200	—	—	—	—
	219353	103266	5362	1777	5732
Mit engl. Schiff.	60469	13500	506	15	—
Summe Stücke.	279822	116766	5868	1792	5732

Ferner wurden in diesem Jahre ausgeführt:

	Hasenfelle. Säcke.	Grauwerk. Säcke.	Hermeline. Säcke.
Nach dem Sunde	986.	492.	—
— Lübeck.	555.	1145.	960.
— Frankreich.	96.	256.	520.
Summa Säcke	1637.	1893.	1480

Ueberdieß noch

nach England	300 St.	Hermelinschwänze.
— Lübeck	2000 —	Katzenfelle.
— Frankreich	791 —	Marderfelle.
— Amsterdam	100 —	dito.
	240 —	Luchsfelle.
— England	35 —	Marderfelle.
	300 —	Luchsfelle.

Anmerk. Der Sack Hermelinfelle hält 160 St. Sibirisches Grauwerk 100 St. Fehe oder Fehrücken 160 St.

2.

Verzeichniß der im Jahr 1798 aus Petersburg ausgeführten Rauchwaaren.

(Aus der Nürnb. Handl. Zeit. vom J. 1799.)

	Bärenfelle. Stück.	Hasenfelle. Stück.	Grauwerk. Stück.
Nach Lübeck	2450.	294124.	110512.
: Preußen	45.	66813.	11440.
: Dännemark	41.	19215.	800.
: Hamburg	16.	29525.	—
: Holland	—	64155.	—

Nach Helsingoer		—	1940.	—
„ England		693.	59156.	146.
„ Amerika		—	45.	472.
Summa:	Stück	3245.	534973.	122370.

Ferner wurden in demselben Jahre ausgeführt:

	Hasenfelle. Säcke.	Grauwerk. Säcke.
Nach Lübeck	344.	3980.
„ Preußen	2.	211.
„ Dännemark	68.	68.
„ Schweden	—	4.
„ Helsingoer	—	4.
Summa. Säcke	414.	4267.

Ueberdieß noch:

Nach Lübeck.	Hermeline	11910	Stück.
	Lämmerfelle	2557	„
	Fuchsfelle	3657	„
	Tigerfelle	22	„
	Luchsfelle	12	„
	Grauwerkschw.	140	„

Mit engländischen Schiffen ausgeführt:
Fuchsschwänze 10779 Stück.

3.

Petersburger Factura über einige Pelzwaaren zur Bestimmung

a) des Werths der vornehmsten Gattungen russischer Pelzwerke, und

b) des Betrags der Speditionskosten.

10000 Stück Hasenfelle, von der ersten Sorte, jedes für sich gerechnet Stück 10000.

8000	⸗ dito von der 2ten Sorte 3 für 2 gerechnet — —	⸗ 2000.
2000	⸗ dito von der 3ten Sorte 2 für 1	⸗ 1000.
15000	Stück Hasenfelle werden gerechnet für	Stück 13000.
Diese 13000 Felle, zu 230 Rubel das Tausend, machen —		Rubel 2990.
4000	Stück Hermelinfelle, à 15 Rubel die 40 Stück —	⸗ 1500.
100	⸗ weiße Fuchsfelle, à 1 1/2 Rubel	⸗ 150.
100	Futter Grauwerk mit schwarzen Bäuchen, à 4 Rubel —	⸗ 400.
100	⸗ helles Grauwerk, à 2 1/2 Rubel	⸗ 250.
100	⸗ Grauwerksrücken, à 12 Rubel	⸗ 1200.
1000	⸗ schwarz sibirisches Grauwerk mit den Schwänzen —	⸗ 150.
1000	⸗ helles — —	⸗ 90.
		Rubel 6730.

Speditionskosten:

Zoll für 15000 Hasenfelle, à 1758 Kop. das Tausend	Rub. 263. 70.
⸗ ⸗ 4000 Hermelinfelle, à 154 Kop. die 40 Stück	⸗ 154. —
⸗ ⸗ 100 Fuchsfelle, à 330 Kop. die 10 Stück	⸗ 33. —
⸗ ⸗ 200 Futter Grauwerk, jedes 30 Kop.	⸗ 60. —
⸗ ⸗ 100 Grauwerksrücken, 90 Kop. jedes	⸗ 90. —
⸗ ⸗ 2000 Stück helles Grauwerk, das Tausend Kop. 1098 3/4	⸗ 21. 97 1/2
	Rub. 622. 67 1/2

Transport	Rubel 622. 67 1/2	— Rub. 6730.
Davon die eine Hälfte in russischem Gelde macht	311. 34.	
Die andere à 125 Kop. in Reichsthaler 249. 4 und zu 140 Kop. —	348. 71.	
Feuerbaaken und Accidentien à 3 p. C. vom Zoll	19. 80.	
Die Hasenfelle zu wraaken à 2 Rub. vom 1000	30. —	
Die Felle auszuklopfen, entgegen zu nehmen, einzupacken und an Bord zu bringen —	39. 63.	
Courtage vom Einkauf 1/2 p. C. und den Tratten 1/4 p. C.	50. 47.	
Außerordentliche Kosten 1 p. C. an die Faktorey 1/8	75. 71.	
Provision vom Rubel 76006 à 2 p. C.	152. 12.	1027. 78.
		Rub. 7767. 78.

4.

Russischer Pelzhandel nach China.

Der Tauschhandel mit russischen Pelzen gegen sinesische Waaren wird zu Kjachta getrieben. Dieser Ort, der im Jahr 1727 an einem Flusse gleiches Namens erbauet worden, besteht aus zwey Sloboden oder Flecken, welche nur 120 Toisen von einander entfernt sind, und von welchen der eine für die Russen, der andere für die Chinesen zur Betreibung dieses Handels bestimmt ist. Jede Slobode ist mit einem Ostrog eingefaßt, d. h. mit Pallisaden umschlossen. In dem Zwischenraume sind Pfäle zur Bestimmung der Gränzen beyder Reiche aufgerichtet, und Wachthäuser errichtet, deren Besatzung dafür wachen muß, daß die Gränze von beyden

Seiten nicht überschritten wird. An diesen beyden Orten wird der Handel zwischen den Sinesen, sinesischen Bucharen und Mungalen einerseits, und den russischen Kaufleuten anderseits, beständig getrieben. Die Russen liefern den Sinesen Pelzwaaren und tauschen dagegen allerley sinesische Waaren, als verschiedene Sorten Kitaika, (ein baumwollnes Zeug), Damast, Atlas und andere seidne Zeuge, grünen Thee, Anis, Muskus, Tieger- und Pantherfelle, auf Papier geklebte Blumen, Blumen von Messingdraht, Porzellain und andere Dinge dieser Art, Taback und Rhabarber. Vormals trieb die Krone den Handel mit diesen beyden letztern Waaren ausschließend, allein 1762 ist er freygegeben. Bis zu dieser Zeit wurde der sinesische Handel durch Karawanen betrieben, welche alle drey Jahre aus Rußland für Rechnung der Krone dahingeschickt wurden, jetzt aber steht es einem jeden frey, an der Gränze beyder Staaten zu handeln und sogar Waaren nach Peking zu senden, wenn er die im Tarif festgesetzte Abgabe erlegt und die deshalb zwischen beyden Reichen geschlossenen Verträge beobachtet. Rußlands jährliches Handlungsverkehr mit Sina betrug vor dem Jahre 1781 wenigstens 1600000 Rubel, nach dem Zollertrage zu urtheilen, welcher gemeiniglich 400000 jährlich ausmachte. Jedoch hat seit vorgenanntem Jahre dieser Handel etwas abgenommen.

5.

Handelsgesellschaft in Kamtschatka zur Beförderung des russischen Pelzhandels *).

Seit den neuen Entdeckungen, welche jenseits Kamtschatka sowohl gegen den japanischen Inseln als im stillen Meere gemacht worden, wo die Russen bis an das fe-

*) Kamtschatka hat ohngefähr 3000 eingebohrne Einwohner, welche der Krone einen jährlichen Tribut von 134 Seebiber, 700 Zobel- und beynahe 2000 Fuchsfellen erlegen müssen. Der Gewinnst der Krone beläuft sich wenigstens auf 20000 Rubel, und ihr Handel, den sie hier mit Brantewein treibt, bringt eine Summe von 3 bis 4000 Rubel.

ste Land von Amerika gekommen sind, ist eine Handlungsgesellschaft unter dem Namen der kamtschatkaschen Kompagnie entstanden, deren Absicht ist, den Handel in den neuentdeckten Ländern zu treiben. Sie bestehet aus zwanzig russischen Kaufleuten aus Moskau, Wologda und Ustjug Weliki. Die vornehmsten dieser Gesellschaft trugen zur Zeit der Kaiserin Catharina II. eine goldne Medaille zehn Ducaten schwer mit dem Bildniß der Kaiserin am Halse. Ihr Fond betrug bey der Errichtung im Jahr 1764 nur 10000 Rubel, allein 1772 war er schon zu 60000 angewachsen. Sie liefert den Bewohnern des festen Landes von Amerika und den zwischen liegenden Inseln Schuhe und Strümpfe, welche zu Kasan und Tobolsk gemacht werden, baumwollne Zeuge aus der Bucharey, Garn zum Netzmachen, eisernes Handwerkszeug, als Beile und Hacken, eine kleine Quantität Wein, Zucker, Spiegel, Kämme, unächte Perlen, Glaskörner und andere dergleichen Artikel, wogegen sie Felle von Bibern, schwarzen Füchsen, Zobeln, Fischottern und dergl. eintauschen. Dieser Handel ist für Rußland beträchtlich, und es ist wahrscheinlich, daß er es noch immer mehr werden dürfte, wenn Rußland es dahin bringen sollte, einige Niederlassungen auf dem festen Lande von Amerika zu errichten.

C.

Pelzhandel in Deutschland.

(Aus Sprengels Künste und Handwerke. Herausgegeben von Hartwig. 2te Sammlung.)

Die deutschen Pelzhändler, größtentheils Kürschner erstehen ihre ausländischen Pelze auf den Messen zu Leipzig und Frankfurt an der Oder *). Die Hauptniederlage des nordischen Rauchwerks ist in Danzig und den

*) Vollständiger giebt Hr. Schedel die Beziehungs- und Handelsplätze Deutschlands in Ansehung dieser Waaren an. Diese sind besonders Leipzig, Breslau, Lübeck und Ham-

benachbarten Städten. Aus diesen Handelsörtern kommen Rauchwerkshändler auf die Leipziger Messe, und von diesen kauft der Kürschner allerley Pelze von nordischen Thieren, als Marder, Grauwerk, Wolfs- und Bärenpelze u. s. w. Auf die Messe zu Frankfurt a. d. O. finden sich vorzüglich polnische Juden ein, die unter andern mit ukrainer Schaffellen handeln, auch danziger und besonders leipziger Rauchwerkshändler. Auf allen diesen Messen finden sich auch magdeburgische und halberstädtische Kaufleute mit Hamsterfellen ein; ferner Genfer mit canadischen und virginischen Rauchwerke; endlich Türken und Ungarn mit grauen und schwarzen Schmasen. (s. Lämmerfelle.)

Alle diese Pelze werden zuweilen unzubereitet erstanden und der Kürschner muß sie dann erst selbst gahr machen. Begüterte Kürschner in großen Städten setzen ihre mehrentheils von ihnen selbst gahr gemachten, zum Theil auch gebeitzten und gefärbten Pelze an unbegüterte Kürschner ihres Orts oder an die Kürschner der benachbarten kleinen Städte ab. Um Johanni pflegen diese Rauchhändler ihre Waaren schön auszuputzen, glatt zu strecken und in Bunde zu binden. Die kleinern Felle werden gewöhnlich bund- zehend- und zimmerweise verkauft. Ein Bund Kaninchenfelle, Fuchskehlen, oder Wammen, enthält 12 Stück; Murmel- Otter- und Vielfraßfelle, auch ukrainer Schaafpelze zehendweise, d. h. zu 10 Stück; und Zobel, Hermelin, Marder zimmerweise, und zwar jedes Zimmer zu 46 Stück. Größere Pelze handelt man Stück- oder Paarweise.

D.

Kürschner - Waare.

a. Vorzüglichste Arten.

Fast alle Kürschner haben in ihren Häusern einen Kaufladen oder doch an einem öffentlichen Platz ihrer Stadt eine

burg. (Man vergleiche hier übrigens die schon oben unter Pelzhandel überhaupt mitgetheilten, größtentheils aus des Hrn. Schedels Werken gezogenen Nachrichten.)

Bude, worin sie verschiedene vorräthige Pelzkleidungs- stücke, Pelzdecken, Pelzfutter u. dergl. zum Verkauf aushängen.

Zu den erstern gehören vorzüglich

1. Pelzmützen. Diese bestehen mehrentheils aus einem Ueberzuge von Tuch oder Sammt, (Kolpach in der Kunstsprache), aus dem Bråhm und dem Futter. Der Bråhm wird häufig von Fischotter- und Murmelthier- auch wohl aus Seehundsfellen, das Futter aber mehrentheils von Lammfellen genommen.

2. Die Müffe, (Franz. Manchons). Diese werden aus sehr verschiedenen Pelzwerken verfertigt.

Bärenmüffe sind mehrentheils aus einem einzigen Stücke Bärenfell und aus Futter von Lämmerfellen zusammengesetzt.

Ein Mardermuff besteht aus 4—6 Stück Marderfellen, die an Farbe und Güte einander gleich seyn müssen.

Fehenmüffe bestehen aus 8—12 Stück Fehen oder Grauwerk.

Müffe aus den Pelzen großer Thiere, als von Wölfen, Luchsen, Vielfraßen u. s. w. können wie die von Bären aus einem einzigen Pelze gemacht werden.

Federmüffe sind ein Gegenstand des Galanteriewaaren-Handels und werden von den Kürschnern nicht geführt.

3. Futter und Ausschlag zu Frauenzimmerpelzen. Ist beydes von derselben Gattung Felle, so nimmt der Kürschner zum Ausschlag (oder zur Verbrämung) die besten Felle und zwar am liebsten die Rückentheile, weil diese das beste und durchgängig gleiches Haar haben.

Ist aber Futter und Ausschlag von verschiedenen Pelzarten gewählt, so ist der Ausschlag allemal von einem kostbarern Pelzwerke, als das Futter. Z. B. das Futter Hamster, der Ausschlag Grauwerk.

Die kleinen feinen Felle, die hierzu genommen werden, sucht der Kürschner sorgfältig aus, so daß sie alle in jedem Pelz an Haaren, Farbe und Güte übereinstimmen. Ist das Fell buntfleckig, wie z. B. Hamster, so nimmt der Kürschner darauf Rücksicht, daß diese Flecken gut gemischt werden. Daher bemerkt man, daß ein Pelz von Hamsterfellen mehr gestückt ist, als es nöthig gewesen wäre, wenn man nicht auf die Mischung der schwarzen und weißen Flecke gesehen hätte. Den Ueberzug der Frauenzimmerpelze hat der Schneider zu besorgen. Hat dieser im Zuschnitte u. s. w. gut vorgearbeitet, so folgt der Kürschner gut nach. Denn das Unterfutter muß natürlich zum Ueberzuge passen. Der Ausschlag besteht aus schmalen Streifen.

4. Wildschure werden gewöhnlich von Wolfshäuten, zuweilen auch von Bärenpelzen verfertigt. Der Ueberzug ist Pelz, das Futter aber gewöhnlich entweder Barchent oder gefärbte Glanzleinwand. Alle Theile der Wildschur müssen so zugeschnitten und zusammengesetzt werden, daß der Strich der Haare allenthalben in gleicher Richtung herabfällt.

b. Die Güte dieser Kürschner-Arbeiten

läßt sich nach folgenden Hauptregeln beurtheilen.

1. Stückt er mehrere Pelze zusammen, so muß das Haar gleichen Strich, oder überall dieselbe Lage haben, und zugleich die Näthe bedecken.

2. Fügt er mehrere Pelze zu einem Kleidungsstück von einer einzigen Farbe zusammen, so müssen die sämmtlichen Pelze und Stücke in Ansehung der Farbe ein von der Natur hervorgebrachtes Ganzes auszumachen scheinen. Da nun die Natur selten einem Pelze durchgängig gleiche Farbe mittheilt, sondern der Rücken gemeiniglich dunkler, als

die Seiten und oft auch als die Kehlen ausfällt; so hat sich die Kunst genöthigt gesehn, das Blenden (oder Anstreichen des Haares) und das Färben der Pelze zu erfinden.

(Nur eine geringe Anzahl Kürschner versteht die Kunst, die Felle nach dem Garmachen zu blenden und zu färben. Die, welche sie nicht inne haben, müssen entweder die Pelze schon geblendet und gefärbt einkaufen, oder sie dieserhalb zu einem Kürschner schicken, der diese Kunst versteht. Doch ist das Blenden — (wovon oben unter der Rubrik: Bereitung der Pelzwerke überhaupt, bereits das Nöthigste gesagt worden), bekannter als das Färben.)

3. Werden mehrere buntfleckige Pelze zu einem Ganzen verarbeitet, so muß der Kürschner sie gehörig zu zerstückeln und symmetrisch anzuordnen verstehn.

c. Sicherung des Pelzwerks vor Motten.

Der Kürschner pflegt mit seinen brauchbaren Verwahrungsmitteln geheimnißvoll zu seyn. Wahrscheinlich, weil man ihnen gewöhnlich die Pelzkleidungsstücke im Frühjahre zuschickt um sie von ihnen gegen eine Belohnung vor Motten sichern zu lassen. Im gemeinen Leben giebt man den Rath, in dieser Absicht stark riechende Dinge, als Terpentin, Spicke, Taback, fetten Kien u. s. w. zu den Pelzen zu legen. Die Kürschner pflegen diese Mittel zu verwerfen. Das Geheimniß besteht vorzüglich darin, daß man das Pelzwerk oft ausklopft, die Haare auskämmt und es an einem luftigen Ort aufbewahrt.

IX.

Waarenkunde

für

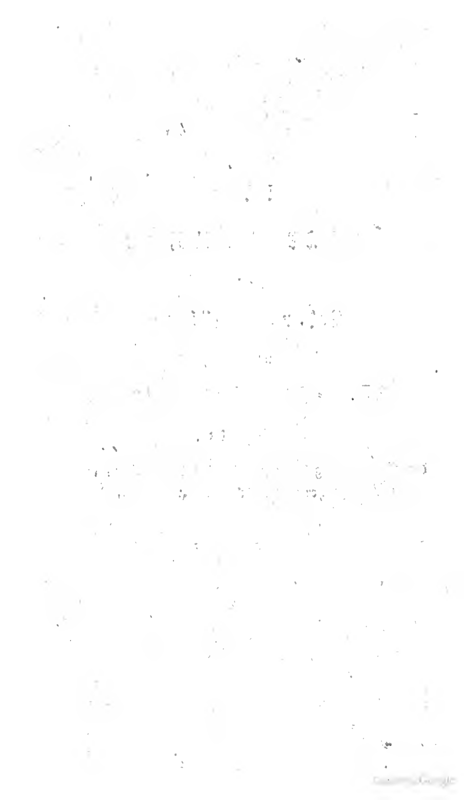
Leder = Händler

und

Leder = Manufacturisten,

enthält:

die Beschreibung der vorzüglichsten Leder = Arten in technologischer und merkantilischer Hinsicht.



Leder.

I. Ueberhaupt.

a. Namen.

Lat. Corium. Holl. Leder, Leêr. Dän. Laeder. Schwed. Läder. Engl. Leather. Franz. Cuir. Ital. Cuojo. Span. Cuero. Port. Couro, Coiro. Russ. Kosha. Poln. Rzemien.

b. Beschreibung.

Unter Leder im weitläuftigsten Sinne, versteht man die abgezogenen Häute von allerley wilden und zahmen Thieren. So lange diese noch nicht zubereitet sind, nennt man sie rohes Leder, oder besser Häute. Diese Benennung behalten sie auch, wenn man sie zur bessern Erhaltung schon gesalzen oder getrocknet hat. Im engern Sinne versteht man unter Leder die-

jenigen Thierhäute, die enthaart und zum weitern Gebrauch zubereitet worden sind.

c. Eintheilung.

Hieraus erhellet, daß es zwey Arten giebt:

A) Rohes,

B) Zubereitetes Leder. Letzteres ist nach den verschiedenen Bereitungsarten

A) Loh- oder Rothgares Leder, wenn es mit Lohe (zerstoßener Baumrinde) gar gemacht, d. h. zubereitet oder zugerichtet,

B) Weißgares Leder, wenn es mit Alaun gar gemacht worden ist;

C) Sämisches, oder sämisch-gares Leder, wenn es durch Walken mit Fett seine gehörige Gare bekommen hat.

d. Gewinnung und Gebrauch der vorzüglichsten Lederarten.

Von folgenden Thieren werden die Häute am häufigsten als Leder zugerichtet:

1. Der Elephant, (Elephas. Franz. Elephant.) im südlichen Asien und in Afrika. Die Haut giebt ein starkes, sehr brauchbares Leder, woraus besonders die Indianer Schilde und Ueberzüge über Stühle und Bänke machen.

2. Das Nashorn, (Rhinoceros.) ebenfalls in Asien und Afrika. Die lohgare Haut ist das stärkste

und härteste unter allen Lederarten. Man bedient sich derselben zu Panzern und Schilden, Spießruthen, Spazierstöcken und Kutschriemen.

3. Das Wallroß, (Trichechus Rosmarus. Franz. Morse), welches die Meere um den mitternächtlichen Erdpol, und überhaupt kalte eisreiche Gegenden bewohnt. Die Häute werden zu starkem Lederwerke benutzt und vom Lohgerber zubereitet.

4. Das Kameel, (Camelus,) in Asien und Afrika. Die Haut wird mit Lohe gegerbt. In Asien und Afrika macht man aus demselben Wasserschläuche, deren man sich gewöhnlich statt der Wasser-Eimer und bey den Caravanen bedient, um das nöthige Trinkwasser mitzunehmen. Die Türken sollen aus demselben Chagrin bereiten.

5. Das Ziegenkameel oder Lama, (Camelus Glama,) in Südamerika. Die Spanier gebrauchen die gegerbte Haut zu Pferdegeschirre.

6. Das Bisamthier, Moschusthier, (Moschus moschiferus,) im östlichen Asien. Die Russen gerben die Felle, schaben die Haare ab, waschen sie, breiten sie bey starker Kälte zum Trocknen aus, reiben sie mit den Händen, bis sie weich, fast wie Seidenzeug werden, und machen davon Sommerkleider. Sämisch gegerbt sind sie weicher und zarter als Rehfelle.

7. Der Hirsch, (Cervus Elephas. Franz. Le Cerf, la Biche). Die Häute werden sowohl loh- als weiß- und sämischgar gemacht, und zu Beinklei-

dern, Reitcollets, Handschuhen, Degenkoppeln u. s. w. verarbeitet.

8. Der Dammhirsch, (Cervus Damas, Frz. Le Dain,) in Europa und Asien, giebt ein feineres Leder, als der vorige.

9. Das Rennthier, (Cervus Toraedus, Franz. Le Renne,) in den kältesten nördlichen Gegenden von Europa, Asien und Amerika, giebt, wie die vorigen, ein gutes dauerhaftes Leder zu Beinkleidern, Handschuhen u. dergl.

10. Das Elen, oder Elenthier, (Cervus alces, Franz. L'Elan,) in Europa, Asien und Nordamerika, giebt das vortrefflichste und dauerhafteste Leder, womit die Weiß- und Sämischgerber ihren besten Handel treiben. Es wird auf sämische Art gegerbet, und weil es fast undurchdringlich ist, zu Reitcollets oder Brustharnischen, Degengehenken und Karabinerriemen gebraucht. Das zartere Fell der jungen Elenthiere nutzt man zu Satteln, Kissen, Beinkleidern und Handschuhen.

In Breslau und Wien wurde sonst für die kaiserliche Reuterey viel von diesem Leder verarbeitet, und die alten Preußen haben ihre Küraffe daraus gemacht.

Von den Häuten der ungebornen, oder aus der getödteten Mutter geschnittenen Kälber, macht man die saubersten und dauerhaftesten sämischledernen Handschuhe.

Das schönste Elens-Leder ist sehr zart und weich, und pflegt nicht wie anders Leder nach der Nässe hart zu werden. Es kommt sämisch zubereitet häufig aus Schweden, Lappland, Finnland und Liefland. Die Wilden in Canada bringen die Elens-Häute den Franzosen, und vertauschen sie gegen andere Waaren. In Rußland wird ein starker Handel mit diesen Häuten getrieben.

11. Das Reh, (Cervus capreolus, Frz. Le Chrevreuil,) in Europa und Asien, giebt theils lohgares Leder zu Polstern, Stühlen und Satteldecken, theils weißgares zu den Beutlerarbeiten. In beyden Fällen ist es weicher und feiner, als Hirschleder. Wir müssen es oft statt Gemsenleder bezahlen.

12. Die Gemse, (Antilope Rupicapra. Franz. Le Chamois,) auf hohen Schneegebürgen im südlichen Europa, z. B. in Savoyen, Tyrol, Steyermark, auf den Schweizeralpen und in ähnlichen Gegenden Asiens, giebt Loh- oder Rothgares Leder zu Stiefeln, auch Weiß- und Sämischgares zu Handschuhen, Beinkleidern, Kollets u. s. w. Frankreich und einige Städte der Schweiz treiben einen starken Handel mit ächten Gemsenfellen und auch mit nachgemachten, das heißt, mit solchen, die eben so wie die Gemsenfelle zubereitet, und für Gemsenfelle ausgegeben werden.

Ein besonderer Gebrauch, den man vom Gemsenleder macht, ist der, daß man durch die feinen Löcherchen desselben das Quecksilber durchlaufen läßt, um es zu reinigen.

Ein Gemsenfell kostet etwa 6 bis 9 Gulden.

13. Die Ziege, (Capra hircus, Franz. Le Bouc et la Chevre,) giebt ein vorzüglich brauchbares Fell, welches sämisch gar gemacht zu sogenannten bockledernen Beinkleidern, Handschuhen u. dergl. gebraucht wird, und sehr dauerhaft ist. Aus Ziegen- und besonders Bocksfellen macht man auch noch Chagrin, Saffian, Corduan, Pergament und Juften. Aus den Fellen der Ziegenlämmer, so wie der Schaaflämmer, verfertigt man auch noch die weißen glasirten und die dänischen Handschuhe.

Das glasirte Leder heißt auch erlanger Leder. Es wird vom Weißgerber gar gemacht, dann in einer Brühe aus Alaunwasser, Milch, Eyweiß und Baumöhl mit der Hand gewalkt, geglättet, und zum Theil mit einem Firniß aus Stärkenmehl und Gummi überzogen.

Die dänischen Handschuhe bestehen auch aus weißgegerbten Leder, welches aber durch eine Lohe von der Saalweidenrinde eine bräunliche Farbe und einen besondern Geruch erhalten hat.

Das sogenannte Hünerleder, oder Kanepin, woraus Sommerhandschuhe für Frauenzimmer gemacht werden, ist von weißgegerbten Ziegen- und Schaaffellen oben abgezogen. In Paris und Rom wird es am besten bereitet.

14. Der Steinbock, (Capra Ibex, Franz. Le Bouquetin,) bewohnt jetzt nur noch die hohen Eisgebirge in Savoyen. Sein Fell wird sämischgar gemacht, und soll dem Gemsenfelle an Güte gleich kommen, wiewohl einige behaupten, daß es zu dünne sey.

15. Die Bezoarziege, wilde Ziege, (Capra Aegagrus,) bewohnt Asien und zwar den Kaukasus und die Gebirge vom kaspischen Meere bis nach Indien. Aus dem Felle bereitet man Corduan, Saffian und Pergament.

16. Die angorische Ziege, Kamelziege, (Capra Angorensis, Franz. Chevre d'Angora,) in der Gegend um Angora, giebt den besten Saffian und Corduan.

17. Das Schaaf, (Ovis aries, Franz. La Brebis et le Belier). Die Felle werden von dem Loh- oder Rothgerber zu Schuhleder, welches aber nicht so dicht und fest ist, als Kalbleder, bereitet. Die Weiß- und Sämischgerber machen sie für die Beutler gar. Die Hammelfelle sind am dauerhaftesten. Lammfelle geben dünne Frauenzimmerhandschuhe, als dänische und glasirte. Die Pergamentgerber bereiten sie zu Pergament.

18. Der Ochse, (Bos taurus, Frz. Le Boeuf). Die Häute des Rindviehes und der Kälber geben Leder zu Schuhen und Stiefeln. Von den Rindshäuten macht man zweyerley Schuhleder. Von den dicken das Sohl- oder Pfundleder, und von den schwächern das Schmahl- oder Fahlleder, welches zum Oberleder der Stiefeln und Schuhe, gebraucht wird, und von den Fellen der Kühe und unerwachsenen Rinder kommt. Beydes bereitet der Lohgerber. Die Rindsfelle werden auch von den Weiß- und Sämischgerbern zugerichtet, und dann von Beutlern, Riemern u. s. w. verbraucht. Die meisten russischen Juften sind Rindshäute. Feuereimer, Schläuche, Peitschen, Degenscheiden, Schurzfelle u. dergl. m. werden davon gemacht.

Auch Schnupftabacksdosen weiß man von demselben recht schön zu verfertigen.

Das Kalbleder wird nicht nur von dem Loh- Weiß- und Sämischgerber, sondern auch von dem Pergamentmacher zubereitet. Das lohgare Kalbleder dient vorzüglich zu Schuhen und Stiefeln. Der Buchbinder überzieht mit demselben die Bücherbände, oder den Rücken und die Ecken derselben, woraus die englischen marmorirten und Franzbände entstehen. Auf sämische Art ist das rauchschwarze Kalbleder zubereitet, welches mit dem rauchschwarzen Corduan Aehnlichkeit hat, und zu Schuhen, auch zu Stiefelschäften genommen wird. Vom Weißgerber kommt das Kalbleder, welches auf der Narbenseite mit allen Farben gefärbt und gemahlt wird, so wie die gefärbten Ledersorten, welche auf der Narbenseite weiß, und auf der Fleischseite gefärbt sind. Man hat auch geschmiertes Kalbleder (Thranjuften), welches zu Fischer- und Schifferstiefeln gute Dienste leistet. Die Gürtler verarbeiten ein Kalbleder, welches auf der Narbenseite schwarz gefärbt ist, auf der Fleischseite aber mit Sumach eine pomeranzengelbe Farbe erhalten hat.

19. Der Auerochse, (Bos Taurus Urus f. ferus, Franz. L'Aurochs nach Buff.), lebt in Polen, Rußland, Preußen und Schweden. Seine Haut wird zu Pfund- und Sohlleder bereitet.

20. Der Büffel, (Bos Bubalis. Franz. Le Buffle,) lebt in den wärmern Theilen von Asien, im nördlichen von Afrika, in Aegypten, in der Türkey, in Ungarn, Italien, und hin und wieder in Deutschland, z. B. im Salzburgischen. Mit seiner sehr nutzbaren Haut wird ein starker Handel ge-

trieben. Wegen seiner Dicke und Festigkeit giebt es gutes Pfund- oder Sohlenleder. Es wird aber auch auf sämische Art mit Oehl zubereitet, und zu Kollets, Patrontaschenriemen, Degengehenken, Jagdtaschen, Handschuhen u. dergl. verbraucht. Viele Felle, welche auf eben diese Art zubereitet worden sind, werden fälschlich unter dem Namen Büffelhäute verkauft. Am häufigsten giebt man Elens- und Ochsenhäute für Büffelshäute aus.

21. Der südafrikanische Büffel, (Bos Caffer). Seine Haut ist sehr stark und fest, und giebt gutes Leder zu Wagenriemen und dergleichen.

22. Der amerikanische Bisan, oder Buckelochse, (Bison, Bos Americanus). Die Haut wird eben so gebraucht, wie die von unsern Rindern.

23. Der Biber, (Castor). Das enthaarte Fell kann gegerbt von den Täschnern und Schuhmachern angewendet werden.

24. Das Pferd, (Equus Caballus, Franz. le Cheval,) giebt Sohlenleder, Juften und Chagrin. Auch wird die Haut von den Sattlern und Riemern zu Geschirr und Riemerwerk verarbeitet.

25. Der Esel, (Equus Asinus, Franz. L'Ane), giebt gutes Leder zu mehrern Zwecken. Im Morgenlande bereitet man dasselbe zu Chagrin, in Europa zu Pergament.

26. Das Schwein, (Sus scrofa domesticus, Franz. Le Cochon). Das Fell giebt ein starkes und

dauerhaftes Leder zu Büchereinbänden, Schläuchen und Pergament *).

27. Die Robbe, (Phoca). Die Häute der verschiedenen Arten Robben geben gutes Leder zu Schuhen, Stiefeln und zu Riemerarbeit.

28. Der Hund, (Canis). Die Felle der Hunde werden weiß gegerbt zu Handschuhen und Masken, und rothgegerbt, zu Schuhen und Stiefeln verarbeitet.

29. Der Wolf, (Canis lupus, Franz. Loup). Enthaart werden die Felle weiß oder sämisch gegerbt und zu Handschuhen u. dergl. verarbeitet.

*) Die Felle der zahmen Schweine bleiben aber größtentheils ungenutzt, indem man das Schwein beym Schlachten zu enthaaren, das Fell aber am Fleische zu lassen pflegt. Zur Speise mit gebraucht, schaft es sehr geringen Nutzen und an den Schinken ist es überflüssig, weil diese ohne das Fell besser durchräuchern würden und allenfalls mit einem leinenen Lappen an dessen Stelle umwickelt werden könnten. Sehr rathsam wäre es daher, das Fell auch den zahmen Schweinen abzuziehen und, wie es in England zum Theil geschieht, zu Leder zuzubereiten. Man hat auch in Deutschland hie und da glückliche Versuche damit gemacht, aus welchen ich einen ganz neuerlich gemachten aushebe, von dem Grafen Burghaus auf Laasan in Schlesien; welcher mit der Haut eines zahmen Ebers sich eine englische Pritsche beschlagen ließ, dieselbe sehr gut fand, und daher das Schweinsfell zu allerley Sattler- Riemer- und Schusterarbeit empfiehlt; auch in den schlesischen Provinzialblättern, Jahrgang 1795, den Landwirthen einen ansehnlichen Gewinn von dem Verkaufe der Schweinshäute aerechnet. Es wäre zu bedauern, wenn dergleichen Versuche nicht mehrere Nachahmer erweckten.

30. Der Löwe, (Felis leo, Franz. Lion). Das Fell wird als Lederwerk von den Sattlern und Riemern gebraucht.

31. Das Flußpferd, (Hippopotamus,) in Afrika. Die Haut wird wie die des Nashorns benutzt.

e. Zubereitung des Leders.

ea. Ledergerberey überhaupt.

Jede Thierhaut besteht aus einem zähen faserigten Gewebe, in welchem sowohl auswendig als inwendig in den Zwischenräumen Fett, Blut und andere Unreinigkeiten befindlich sind. Diese wegzubringen ist das erste Geschäfte des Gerbers. Weil aber dazu auflösende Mittel gebraucht und dadurch die Zwischenräume der Haut zu sehr geöfnet werden, so, daß die Haut in diesem Zustande gar nicht fähig seyn würde, Feuchtigkeiten abzuhalten, so ist es zur Bereitung eines vollkommnen Leders nöthig, die geöfneten Zwischenräume durch zusammenziehende Mittel so sehr zu verengen, daß es nicht leicht Feuchtigkeiten durchläßt. Solche zusammenziehende Mittel sind besonders: Lohe, Alaun und Fett. Hiernach giebt es eben so viel Hauptzweige der Gerberey; die Rothgerberey bedient sich der Lohe; die Weißgerberey des Alauns, und die Sämischgerberey des Walkens mit Fett.

eb. Besondere Arten der Gerberey.

1. Lohgerberey oder Rothgerberey.

Das Erste, worauf man hierbey zu sehn hat, ist die Befreyung der rohen Häute *) von den fremden Thei-

*) Rohe Häute sind die noch unbereiteten trocknen Häute, sind sie aber noch ganz frisch, so nennt man sie grüne.

len und Unreinigkeiten. Um diese wegzuschaffen weicht man sie in fließendes Wasser ein, wodurch der gröbste Schmutz los- und ausgewässert wird; auch klopft und wäscht man die Häute täglich etlichemale. Nach einigen Tagen nimmt man sie aus dem Wasser (aus der Waschbank) und streicht sie auf der Fleischseite mit dem Schabemesser auf dem Schabebaume (Gerberbaum) sorgfältig aus, damit sowohl das eingezogene Wasser, als die aufgelößten Unreinigkeiten herausgebracht werden.

Nun schreitet man zur Abpälung oder Enthaarung. Allein diese Arbeit erfordert noch eine Vorbereitung, weil die Haare zu fest in der Haut sitzen, als daß sie sich sogleich wegschaffen ließen.

Die Häute werden daher erst zum Schwitzen gebracht, wobey man sich aber sehr in Acht nehmen muß, daß sie nicht faulen und mürbe werden; deshalb bestreuet man die grünen Häute, die am meisten zur Fäulniß geneigt sind, auf der Fleischseite (Aasseite) mit Salz, rollt sie zusammen, wirft sie auf einander, und läßt sie 3 bis 12 Tage schwitzen, doch werden sie täglich einmal gelüftet, damit sie sich nicht zu sehr erhitzen. Die trocknen Häute salzt man entweder gar nicht, oder nur ein wenig ein, und hängt sie auf Stangen in einen Kasten, der gegen den Zutritt der Luft verwahrt ist. Hier erwärmen sie sich und schwitzen gleichfalls. Durch das Schwitzen öfnen sich die Zwischenräume der Haut, und die Haare können nun leicht mit der Wurzel herausgeschaft werden, welches ebenfalls mit dem Schabemesser auf dem Schabebaume geschieht.

Diese Arbeit heißt das Abpälen. Hierauf wässert man sie noch einige Tage ein, spült sie ab, und

nimmt mit einem scharfen Putzmesser die fester sitzenden Grundhaare weg.

Durch diese Vorarbeiten sind zwar die Häute von den äußern Unreinigten und den Haaren befreyet worden; allein die Reinigung von dem Schmutz und Fett, erfordert noch eine besondre Behandlung. Man bringt nämlich die Blößen d. i. die enthaarten Häute, in die Treib- oder Schwellfarbe, welche aus kleingehakter Birkenrinde und der sauern Brühe von der Eichenlohe, (worin schon vorher Leder gegerbt worden, und die zum fernern Gerben unbrauchbar ist), gemacht wird. Um die Kraft dieser Treibfarbe zu verstärken, pflegt man auch noch — nach der Beschaffenheit der Haut oder des Leders, welches daraus verfertigt werden soll — verschiedene Gährungsmittel hinzuzusetzen, z. B. Sauerteig, Gersten, Roggen oder Habermehl, Kleie, auch Tauben- Hühner- und Hundekoth u. s. w. Der Kasten (Treibkasten) worin diese Beize gehalten wird, hat 20 bis 40 Fächer, je nachdem der Gerber viel oder wenig Fleiß darauf verwenden will; in den erstern Fächern ist die Beitze oder Treibfarbe schwach, und in den folgenden stufenweise immer stärker. So bleiben auch die Häute in den ersten Fächern gewöhnlich nur einen Tag, in den folgenden mehrere, und in den letzten, wenn die Haut stark ist, zuweilen 14 Tage liegen. Die Absicht dieser ganzen Behandlung ist die, daß die Häute aufgetrieben oder geschwellt werden, damit sie allen innern Schmutz fahren lassen zugleich nehmen sie auch schon einige Farbe in dieser Beize an (daher heißt sie eben Treibfarbe) und ziehen in die erweiterten Zwischenräume die Lohe desto begieriger ein.

Das erste Hauptgeschäft des Gerbers, die völlige Reinigung der Häute ist nun geendigt. Hierauf folgt

die Einsetzung in die Lohgrube. Die Lohgrube ist (so wie auch der vorher beschriebene Treibkasten) nichts anders, als ein oder mehrere, in die Erde gegrabene, hölzerne Gefäße, in welchen die Häute mit Lohe gelegt werden *).

*) Unter Lohe versteht man zerstampfte Baumrinden, welche vielen zusammenziehenden Saft enthalten, und zum Gerben gebraucht werden. Man wählt dazu vorzüglich Eichen- und Fichtenrinde, wegen ihrer großen zusammenziehenden Kräfte. Sie wird zu der Zeit abgeschählt, wenn die Säfte in den Bäumen zirkulieren, und sie sich also desto besser ablösen läßt. Je jünger die Eichen sind, desto besser wird die Lohe. Die Zerstampfung oder Verwandlung in ein gröbliches Pulver geschieht auf der Lohmühle. Man hat außer der Eiche und Fichte noch mehrere Pflanzen die gute Lohe geben.

Die Untersuchung der Gewächse zum Behufe der Gerbereyen hat man vorzüglich dem Hrn. Gleditsch zu verdanken, dessen Versuche in dem ersten Bande, seiner vermischten Abhandlungen enthalten sind. Die Bestandtheile, welche die Gewächse zu diesem Gebrauche geschickt machen sind mehrentheils erdige, schleimigte, oder erdigharzige und schleimigte, wobey sich zuweilen noch besondere flüchtige würksame Theile finden. Da sie gemeiniglich mehr oder weniger zusammenziehend sind, so läßt sich diese Eigenschaft leicht an ihnen entdecken, wenn man in ihren Absud, etwas von Vitriolauflösung gießt, wodurch das Gemische sogleich schwarz wird. Auf diese Art ließen sich noch viele Gerbe-Materialien angeben, welche zur Schonung der Eichenwälder dienen könnten.

Von dem Gebrauche dieser Gewächse zur Gerberey sehe man de la Lande Lohgerberkunst, im Schauplatze der Künste und Handwerke. V. (Ein ziemlich vollständiges Verzeichniß dieser Pflanzen findet man auch in Suckow ökonom. Botanik S. 411 — 424).

Mit der Lohe (zu welcher man sich mehrentheils der Eichenrinde bedient,) bestreuet man zuerst den Boden der Lohgrube, breitet dann eine Lage von Häuten darüber, streuet auf dieselbe wieder Lohe, hierauf wieder eine Schicht von Häuten und fährt so wechselsweise fort, bis die Grube voll ist. Zuletzt läßt man Wasser hineinlaufen, und legt Bretter und Steine oder andere Gewichte darauf. So bleiben sie 8 bis 12 Wochen liegen; dann nimmt man sie heraus, spült die Lohe ab, und legt sie auf eben die Art noch einmal in die Lohgrube, nur daß die Seite der Haut, die vorher oben lag, unten zu liegen kömmt. Hier bleiben sie wieder 9 bis 18 Wochen, worauf sie ohne die Lohe abzuspülen, zum drittenmal mit frisch aufgestreuter Lohe eingelegt werden. Dünne Häute sind alsdann nach einigen Wochen gar oder fertig; stärkere Häute muß man aber auf die nämliche Art zum viertenmale in die Lohgrube bringen, und sie werden um desto besser, je länger sie darin liegen, daher man sie an manchen Orten ein halb Jahr und drüber in diesen vierten Einsatz liegen läßt.

Das lohgare Leder hängt man auf Stangen, trocknet es ein wenig, bürstet es mit Kardäischen, legt es über einander und belastet es mit Steinen oder Gewichten, damit es gerade werde. Zuletzt wird es vollends getrocknet, und dann ist es zum Verkauf fertig.

Auf diese Art entsteht das Pfund- Sohlen- und Brandsohlenleder.

An einigen Orten nähet man die Häute wie einen Sack zusammen, füllet sie mit Lohe und Wasser, und behandelt sie auf die oben beschriebene Art, wodurch sie in kürzerer Zeit lohgar werden *).

*) Nebenbenutzungen bey der Lohgerberey sind:

a) die abgeschabten Unreinigkeiten, welche zum Theil zur Mastung der Schweine gebraucht werden.

2. Weißgerberey.

Der Hauptunterschied der Lohgerberey und der Weißgerberey besteht darin, daß diese die Häute ohne Lohe bloß mit Alaun gar macht. Man gebraucht hierzu meistens nur Hammel- Kalb- und Rehfelle. Um sie enthaaren zu können, bringt man die Kalb- und Rehfelle in den Kalkäscher, die Hammelfelle aber werden geschwödet, d. i. mit Kalk und Asche auf der Fleischseite beworfen, über einander gelegt, zur rechten Zeit abgewaschen und auf den Abstoßbaum zum Blößen (Abnehmen der Wolle) gebracht. Dies thut man, damit man die Wolle noch nutzen könne, die sonst der Kalk zerfressen würde. Dann werden sie öfters gestrichen eingeweicht und mit einer hölzernen Stockleute gewalkt. Die so gereinigten Felle kommen in die Kleibeitze (Weizenkleye mit etwas Salz vermischt, worauf Wasser gegossen wird), damit sie von dem Kalke völlig gereinigt werden und die Alaunbrühe desto besser annehmen. Nach der Kleibeitze werden sie ausgewunden und in die Alaunbrühe (die aus Alaun und Küchensalz gemacht wird) gesteckt. Dann werden sie getrocknet, wieder angefeuchtet, gestallet (d. h. mit einer eisernen Scheibe beschabet) und gestrichen, um sie noch geschmeidiger zu machen.

Einer ähnlichen Verfahrungsart bedient sich der Pergamentmacher, daher sich dieser auch gewöhnlich zu

b) Die ausgesogne Lohe in den Lohgruben, welche zu runde Kuchen getrocknet, und unter dem Namen Lohkuchen zur Feuerung verbraucht oder verkauft wird.
c) Die abfallenden Ohren braucht der Leimsieder.
d) Die Hörner der Kammmacher.
e) Die Schwänze der Bürstenbinder und Seiler.
f) Die Haare der Sattler. Mit den Haaren und der Lohe düngt man auch Gärten und Felder.

der Innung der Weißgerber hält, und von diesen auch oft die Felle zur Pergamentbereitung annimmt. M. s. übrigens den Artikel Pergament.)

3. Sämischgerberey.

Wenn die Häute mit Fett gewalkt, und ohne Lohe und Alaun zugerichtet werden, so heißen sie Sämischleder. Man braucht dazu Ochsen- Hirsch- und Elenshäute, auch Kalb- Hammel- und Rehfelle.

Das Verfahren dabey unterscheidet sich übrigens wenig von der Weißgerberey; daher auch an vielen Orten die Weißgerber das sämische Leder verfertigen.

Die Verfahrungsart der Sämischgerber ist folgende: Erst kommen die Häute, wie bei dem Weißgerber in den Kalkäscher, dann werden sie enthaart; hierauf stößt man mit einem etwas stumpfen Messer die Narbe ab, und bringt die Blößen auf 4 bis 8 Tage wieder in den Kalkäscher. Wenn sie herausgenommen werden, schabet man sie auf der Fleischseite ab, legt sie auf eine kurze Zeit wieder in einen frischen Kalkäscher, und spült und streicht sie nachher rein aus. Nun wirft man sie in die Kleibeize, die einige Tage zuvor aus Waizenkleie mit Sauerteig oder Hefen in Gährung gesetzt ist, walkt sie mit einer Keule eine ziemliche Zeit durch, und ringet sie dann auf dem Windestock aus.

Das eigentliche Walken mit Fett geschieht auf der Walkmühle. Man schmiert die Häute mit gutem Thrane ein, und legt sie in den Walkstock. Nach einigen Stunden nimmt man sie heraus, trocknet sie etwas, walkt sie wieder einige Stunden, und verfährt noch zweymal auf die nämliche Art, d. h. man schmiert

sie mit Tran ein, walkt und trocknet sie, und walkt sie nach dem Trocknen noch einmal.

Endlich folgt das Färben in der Braut, wodurch der Tran recht in die Zwischenräume der Häute eindringt, und so die gelbliche Farbe des Leders entsteht. Man legt nämlich die Häute auf ein leinen Tuch in einen spitz zugehenden Haufen übereinander, und deckt sie sorgfältig zu. Hier gähren sie und werden dabey vom Tran völlig durchdrungen; doch muß man oft nachsehen, daß sie sich nicht zu sehr erhitzen und verderben. Wenn sie gelb und gut sind, wäscht man sie in gewöhnlicher warmen Aschenlauge etlichemal aus, und richtet sie durch Stollen und Streichen, wie die weißgahren Leder, vollends zu.

Am meisten verbraucht man dieses Leder zu Beinkleidern.

f. Weitere Verarbeitung verschiedener Leder-Arten.

So werden die Häute von den Gerbern lohgar, weißgar und sämischgar gemacht; allein die besondere Zubereitung des Leders zu den verschiedenen Zwecken, wozu es bestimmt ist, so wie die weitere Verarbeitung desselben zu den Bedürfnissen und Bequemlichkeiten des Lebens setzt wieder eine Menge zünftiger und unzünftiger Personen in Nahrung.

In einigen großen Städten giebt es sogenannte Ledertauer, welches eigentlich gelernte Gerber sind, die aber aus Mangel des Vermögens, oder aus andern Ursachen, eigne Gerbereyen nicht anlegen können, und sich daher bloß mit der Zubereitung des gegerbten Le-

ders durch Krispeln, Blankstoßen, Färben u. s. w. abgeben.

Man findet auch an mehrern Orten große Lederfabriken, wo alle mögliche Arten von Leder nicht nur gar gemacht, sondern auch zugerichtet, künstlich gefärbt, gemalt und vergoldet werden *).

Zu den einzelnen Professionisten, die in Leder arbeiten, gehören: Schuster, Sattler, Riemer, Handschuhmacher, (Beutler und Nestler), Ledervergolder, Täschner, (welche Felleisen, Taschen, Bettsäcke u. s. w. machen, auch Koffer beschlagen.)

Der Sattler und Riemer leben in manchen Orten wegen der Grenze ihres Gewerbes im Streite, indem die Riemer behaupten, daß nur ihnen die Verfertigung des Pferdegeschirres, und Reitzeuges zukomme, die Sattler hingegen sich mit dem Beschlagen der Kutschen, Stühle u. s. w. begnügen müssen.

Die Nestler halten sich zwar zu den Handschuhmachern oder Beutlern, verfertigen aber nicht eben die Arbeit, wie diese, sondern färben und richten das Leder so zu, wie es die Handschuhmacher gebrauchen; besonders machen sie die Nesteln oder schmalen Riemchen,

L 2

*) Eine solche Fabrik ist unter andern vor einigen Jahren in Glaz errichtet worden, wo man Saffiane, Brüßler Leder, mit Geschmack gemahlte Schuhblätter, Westen mit Silber und Gold u. s. w. haben kann. Die Farben sind so dauerhaft, daß sie das Wasser vertragen. Diese Fabrik hat ihrer Vorzüge wegen in kurzer Zeit einen ungemeinen starken Absatz erhalten. In Lemberg ist eine ähnliche Anstalt. Die Weißlederfabrik in Itstein, eine der größten in ganz Deutschland verarbeitet jährlich funfzigtausend Stück Häute.

die zum Zuschnüren dienen. Die Ledervergolder, die man mit unter die Künstler setzen kann, verzieren Kästchen, Futterale u. s. w. mit Blattgold. In Frankreich machen sie eine eigne Innung.

Außerdem macht man noch allerley künstliche Sachen von besonders zubereitetem Leder, welches durch seine Festigkeit, Feinheit, Farbe, Glanz und Durchsichtigkeit den Werken aus Schildkrötenschaalen gleich kommt. Dahin gehören insbesondere die ledernen Schnupftobacksdosen, deren Verfertigung eine Schottländische Erfindung ist, die man daselbst lange geheim hielt. Jetzt macht man sie auch in Deutschland; sie werden aber überhaupt nicht mehr so gesucht, als anfänglich. Der Stoff dazu ist Sohlleder, welches glatt gemacht, und mit der Blankstoßkugel blankgestoßen wird. Dann schneidet man die Theile zu, und näht sie über hölzerne Formen zusammen, tränkt sie mit dünnem Leime und reibt die ungleichen Stellen glatt und gerade.

Wenn der Deckel vermittelst des Gewindes, welches aus einigen Lederringen besteht, angesetzt ist, so wird die Dose nach Verschiedenheit der Farben, die sie erhalten soll, gewöhnlich schwarz lackirt. Dieses Lackiren geschieht 9 mal; doch wird nach jedem dreimaligen Lackiren, wenn der Lack trocken geworden, die Dose erst mit Schachtelhalm abgerieben, mithin dreymal gerieben und 9 mal lackirt. Endlich wird sie mit Baumöl und Bimstein, und hernach noch mit Tripel und Baumöl geglättet. Auch macht man Figuren mit Silber verziert darauf, die mit einem Stempel aufgedruckt werden. Auf ähnliche Art verfertigt man noch andere Galanteriewaaren. Die Kalmuken bereiten aus Pferdehäuten hornähnliche Gefäße, z. B. Theekannen, die kochendes Wasser fassen, ohne zu erweichen, oder dem Wasser einen

Geschmack zu geben. Durch anhaltendes Räuchern sollen dieselben durchsichtig wie Horn, und fast unvergänglich werden.

Vor Zeiten waren lederne Tapeten sehr im Gebrauch; jetzt findet man sie selten, ob sie gleich wegen ihrer Dauerhaftigkeit noch beybehalten zu werden verdienten, besonders da das Leder auch die Farben sehr gut annimmt und hält.

Daß man das Leder zu den Blasebälgen benutzt, ist bekannt. Im 17 Jahrhundert führte man auch, besonders bey der Schwedischen Armee, lederne Kanonen, darunter man aber kupferne Röhren, mit Leder überzogen verstehen muß.

Lederne Schiffe sind eine Erfindung der neuern Zeiten. Man hat in Oesterreich solche gemacht, die 12 Mann tragen können.

Von dem Abgange des weißgegerbten Leders kocht man einen guten Leim (das lohgare Leder taugt dazu nicht, weil die Lohe die Leimtheilchen weggebeizt hat). So hat man Handschuh- und Pergamentleim; jenen verfertigt man aus den Schnitzeln, die beim Handschuhmacher abfallen, diesen aus den Abgängen des Pergaments; er heißt auch Hornleim. Man weicht zu dem Ende die Stückchen Leder in heissem Wasser ein, rührt alles fleißig um, und kocht es dann bei einem gelinden Feuer bis auf die Hälfte des Wassers ein. Hierauf seihet man es durch ein leinenes Tuch, so ist der Leim fertig. Mit diesem Leim tränkt man unter andern auch Leinewand, die alsdann den Namen steife Leinewand führt, und von den Schneidern zum Steifen einiger Kleidungsstücke untergenähet wird.

g. Handel und Preise.

Der Lederhandel ist überhaupt betrachtet, einträglich; denn

1) ist das Leder eine gangbare unentbehrliche Waare;

2) ist dasselbe keiner Veränderung in neuaufkommenden Moden und im Sortiment unterworfen, sondern die Sortimente, welche einmal eingeführt sind, bleiben beständig;

3) ist auch nicht zu besorgen, daß diese Waare durch Motten und Würmer Schaden leide, oder daß sie, wenn sie auch 100 Jahre liegt, verderben werde, sie müßte denn gar zu feucht, oder gar zu trocken liegen, welches bey einigen Gattungen Leder, als bey Juften, Kalbleder, Corduan, Saffian, Farbefellen u. s. w. allerdings schadet;

4) ist dabey noch ein ziemlicher Profit zu machen, und wenn ein Lederhändler sich vor unnöthigen Schulden in Acht nimmt, kann er nicht so leicht (wie mancher andre Kaufmann durch Unglück oder fehlgeschlagene Speculationen) zum Falliment gebracht werden; vielmehr hat er bey diesem Handel

5) noch den Vortheil, daß er, wegen der beständig einkommenden baaren Bezahlung, die Gelder, ehe er sie zur Zahlung braucht, zwey- bis dreymal umsetzen und davon Nutzen ziehen kann.

Der Lederhandel ist übrigens nicht so leicht zu erlernen, als es wohl beym ersten Blick scheinen möchte; **theils** wegen der verschiedenen Gattungen und Sorten, die zu einer wohlbestellten Lederhandlung erfordert werden, **theils** wegen der vielen und mit unter sehr versteckten Kennzeichen der guten und schlimmen Eigenschaften derselben.

Preiscourant von allen Sorten Leder für Sattler und Schuhmacher.

I. In Frankfurt am Mayn, den 22. Jan. 1784.

Juften 6 häutige schwere (50 Pf. die Rolle)	Centner	45 Thlr.
dergleichen	—	41 —
feine 30 bis 33 Pf.	—	47 Thlr. 45 Xr.
dergleichen	—	42⸗45 Thlr.
10 häutige dergl. 30 bis 48 Pf.	—	52 Thlr.
dergleichen 40 Pf.	—	40⸗45 Thlr.
Ausser Ballen, das Stück 2 1/2 bis 5 1/2 Pf.	das Pfund	48 Kr.
dergl. 6 bis 9 Pf.	—	40⸗44 Kr.
Büffelleder, holländisches	—	58 Kr.
— — königsberger	—	54 Kr.
— — innländisch fein	—	52 Kr.
— — — ordinair	—	40⸗45 Kr.
Zeugleder, braun, engl	—	44 Kr.
— — — — façon	—	42 —
— — — fein innländisch	—	40 —
— — — ordinair	—	36 —
— — schwarz, aachner	—	32 —
— — — fein innländ.	—	30 —
— — — ordinair	—	26⸗28 —
Schwarze große Himmelhäute, engl. façon, für Staats u. Postwagen	—	44 —
— — innländische	—	40⸗42 —
— trockne Kuhhäute	—	40⸗42 —
— leichte Räubling.	—	48 —
Weiß Alaunleder	—	26 —
Warmgares Roßleder	—	25 —
Saffian, roth, fein, franz.	—	4 fl. 30 —
— — mittlerer	—	4 fl. 15 —
— — ordinairer	—	4 fl. ⸗ ⸗

Saffian, grün, feiner	das Pfund	3 fl. 40 Kr.
— — mittler	—	3 fl. 30 Kr.
— — ordinairer	—	3 fl. 12 Kr.
— blauer, feiner	—	3 fl. 40 Kr.
— gelb, türkischer	—	32 Baz.
Corduan, fein schwarzer, Buchbinder	—	30 Baz.
— fein, Schuhmacher	—	28 Baz.
Schweinsleder, engl.	1 Stück	15 : 18 fl.
Kalbfelle, braune und schwarze, ohne Fett für Sattler	1 Stück	1 : 1 1/5 fl.
Gedruckte Stuhlblätter	1 Stück	30 Kr.
Schaffelle, rothe, große	1 Decher	7 fl.
— — mittl.	1 Decher	6 fl.
— schwarze	1 Decher	4 : 6 fl.
— braune	1 Decher	3 : 5 fl.
— weiße	1 Decher	3 : 5 fl.
Lüker Sohlleder, schwer, brasilian. die Haut 40 bis 50 Pf.	1 Centner	$34\frac{1}{2}$: 35 Thlr.
— — 30 bis 40 Pf.	—	35 —
— — klein Brasilian. 20 bis 30 Pf.	—	35 —
— — schwer caraque 30 bis 36 Pf.	—	35 —
— — mittleres 25 bis 30 Pf.	—	35 —
— — leichtes 18 bis 23 Pf.	—	35 —
Rindsleder schweres	—	34 —
— — mittleres	—	38 —
— — leichtes	—	42 : 44 —
— — engl. Façon	1 Pfund	44 Kr.
— — aachner	—	43 Kr.
Kalbleder engl.	—	2 fl. 25 Kr.

Kalbleder leichtes engl. Façon
braun, schwarz — 64 Kr.
— schweres, ein Fell 5
bis 6 1/2 Pf. — 52 Kr.
— aachner, braun und
schwarz — 64 Kr.
— aachner Faç. schwarz — 54 Kr.
— französisch, schwarz — 52 Kr.
— französisch, ordinair,
schwarz — 46 ꝛ 50 Kr.
Stiefelschäfte, englische, gewichste
ein Paar 4 fl. 30 Kr.
Rauchfelle, schwarze, nach Größe
1/2 Dutzend 8 ꝛ 10 fl.
Kalbfelle, couleurte schlesinger 1 St. 30 Baz.
Rauche Corduan 1 Pfund 29 Baz.
Bockleder 1 Pfund 25 ꝛ 28 Baz.
Kalbfelle, rothe veritable Brüsler
— No. 1. 1/2 Dtzd. 13 fl.
— No. 2. — 12 fl.
— No. 3. — 11 fl. 30 Kr.
— No. 4. — 10 fl.
— gelb, weiß u. graue — 10 fl. 30 Kr.
— rothe Bauzner
(No. 6) — 10 fl. 30 Kr.
— No. 5. — 9 fl. 30 Kr.
— No. 4. — 8 fl. 30 Kr.

II. In Nürnberg

waren die Preiße im Jahre	1798	1800
a Rohes Leder.		
Bocksfelle, das Stück	3 ꝛ 5 fl.	$2\frac{3}{4}$ ꝛ $4\frac{1}{2}$ fl.
Elendsfelle, geschoren	11 ꝛ 22 fl.	15 ꝛ 25 fl.
Hirschfelle, Amerikanische in Haaren 1 Stück	3 ꝛ 11 fl.	3 ꝛ 11 fl.

	1798	1800
Hirschfelle geschoren 1 Pf.	$2\frac{1}{2}$ fl.	$2\frac{1}{2}$ fl.
— Indianische geschoren 1 Pf.	$2\frac{1}{2}$ fl.	$2\frac{1}{2}$ fl.
— Winterfelle 1 Pf.	$1\frac{3}{4}$ fl.	$1\frac{3}{4}$ fl.
Kalbsfelle 1 Stück	$1\frac{2}{5}$ - 4 fl.	$1\frac{1}{2}$ - $2\frac{1}{2}$ fl.
Ochsenhäute, Burnas Ayres 1 Centner	58 fl.	
— Nova Colonia 1 Centner	56 fl.	
b. Bereitetes Leder.		
Bockleder sämisches 1 Decher	50 - 90 fl.	40 - 80 fl.
— lohgar, türkisches 1 Dutzend	20 - 24 fl.	20 - 24 fl.
— matt 1 Pfund	$2\frac{1}{2}$ fl.	$2\frac{1}{2}$ fl.
Büffelleder sämisches 1 Pf.	$1\frac{1}{5}$ fl.	$1\frac{1}{4}$ fl.
Korduan, schwarz, raucher 1 Pfund	$2\frac{3}{5}$ fl.	$2\frac{2}{5}$ fl.
— glanz — 1 Pfund	2 - $3\frac{1}{2}$ fl.	$2\frac{1}{2}$ - 3 fl.
Juften Roßwall 1 Centner	90 fl.	90 - 94 fl.
— Kave —	90 - 95 fl.	95 - 100 fl.
— fein Malja —	118 fl.	115 - 120 fl.
Kalbsleder rothes Brüsler 1 Dutzend	28 - 30 fl.	30 fl.
— gelbes —	26 - 28 fl.	28 fl.
— weißes —	20 - 24 fl.	
— matt schwarzes 1 Pfund	$1\frac{1}{2}$ - $2\frac{1}{5}$ fl.	$1\frac{1}{2}$ - $2\frac{1}{5}$ fl.
— sämisches 1 Dech.	28 - 34 fl.	30 - 35 fl.
Rennthierleder sämisch 1 Decher	75 - 80 fl.	70 fl.

		1798	1800
Rindsleder Schmalhäute	1 Pfund	$1\frac{1}{5}$ ⸗ $1\frac{1}{2}$ fl.	56 Kr. ⸗ $1\frac{1}{2}$ fl.
— engl. Zaumleder	1 Pfund	2 fl.	
— blank, braun	1 Pfund	56 Kr.	54 Kr.
— blank, schwarz	1 Pfund	56 Kr.	50 Kr.
— glanz, kraus	1 Pfund	$1\frac{1}{5}$ fl.	$1\frac{1}{4}$ fl.
— Alaungar	1 Pfund	36 Kr.	36 Kr.
Roßleder	1 Stück	8 ⸗ 10 fl.	7 ⸗ 10 fl.
Saffian, engl. rother	—	$7\frac{1}{2}$ fl.	$7\frac{1}{2}$ fl.
— türkisch gelb	1 Pf.	$2\frac{3}{4}$ ⸗ 3 fl.	2 ⸗ $4\frac{1}{2}$ fl.
— blauer	1 Pf.	$1\frac{1}{2}$ fl.	$1\frac{1}{2}$ ⸗ $4\frac{1}{2}$ fl.
— grüner	1 Pf.	4 ⸗ $4\frac{1}{2}$ fl.	4 ⸗ $4\frac{1}{2}$ fl.
Schafleder, lohgar	1 Dech.	3 ⸗ 10 fl.	3 ⸗ 10 fl.
— grün glanz	1 Decher	11 ⸗ 12 fl.	11 ⸗ 14 fl.
— roth glanz	1 Decher	6 ⸗ 10 fl.	6 ⸗ 10 fl.
— schwarz glanz	1 Decher	3 ⸗ 8 fl.	3 ⸗ 8 fl.
— grünes türk.	1 Decher	11 ⸗ 13 fl.	10 ⸗ 14 fl.
— alaungar	1 Decher	3 ⸗ $7\frac{1}{2}$ fl.	3 ⸗ $7\frac{1}{2}$ fl.
— sämisch geschabt	1 Decher	11 ⸗ 15 fl.	11 ⸗ 14 fl.
Schweinsleder, lohgar	1 Stück	2 ⸗ $3\frac{1}{2}$ fl.	2 ⸗ $3\frac{1}{2}$ fl.
— weißgar	—	$1\frac{1}{2}$ ⸗ 3 fl.	$1\frac{1}{2}$ ⸗ $3\frac{1}{2}$ fl.

	1798	1800
Sohlleder, deutsches 1 Centner	72 fl.	68 ; 70 fl.
— österreicher —	70 fl.	68 fl.
— engländ. —	83 fl.	100 fl.
— lückner —	80 ; 90 fl.	82 ; 85 fl.
— wildleder —	74 fl.	70 ; 72 fl.
Stiefelschäfte, lange 1 Dutzend	65 ; 90 fl.	65 ; 70 fl.
— — kurze 1 Dutzend	60 ; 65 fl.	60 ; 65 fl.
Wildleder, amerik. sämisch 1 Decher	120 ; 150 fl.	110 ; 120 fl.

h, Kennzeichen der Güte.

Die guten und schlimmen Eigenschaften des Leders sind so verschieden, als die Sorten des Leders selbst; daher lassen sich die Kennzeichen der Güte von jeder Sorte am besten unter die besondern Beschreibungen derselben mit aufstellen.

Hier nur die wenigen, welche allen Hauptarten des zubereiteten Leders gemein sind.

1) Gute Eigenschaften.

Diese bestehen vorzüglich in der Gleichheit der Dichte und Lockerheit, der Geschmeidigkeit und Feinheit des Kerns, oder in einer recht feinen und molligen Bereitung.

Molliges oder von molliger Bereitung wird das Leder genannt, wenn es von guter Gare und locker, weich oder zähe ist; mithin, wenn es beym Zusammenbiegen nicht bricht.

3) Nachtheilige Eigenschaften.

Diese zeigen sich besonders am gefallenen, erstunkenen, spießigten, narbenlosen und narbenbrüchigem Leder.

Gefallen Leder, Sterbehäute oder Sterblinge, nennen die Gerber dasjenige, welches nicht von geschlachteten, sondern gefallenen Thieren genommen ist (Abdeckerleder). Es hat den Fehler, daß es nicht so gut hält, als anderes. Man erkennt es an den Klauen oder Füßen, als welche bey diesem länger ausfallen, als beym Leder von geschlachtetem Viehe.

Das Erstinken des Leders entsteht, wenn des Sommers viele Häute übereinander liegen, ehe sie in die Gare und Zubereitung kommen, und sich dabey zu sehr erwärmen oder erhitzen. Wenn diese Häute jähling in die Gare und Zubereitung kommen, so gehen hernach die Narben ab, es entstehen Flecke auf der Narbenseite, auch fallen oft Löcher hinein, weil die Narben weg sind, und ein solches Leder wird nun erstunken Leder genannt. Es gehört aber dieses Leder mit Recht unter das fehlerhafte, weil ein Schuhmacher dieses nicht mit Nutzen gebrauchen kann, indem er, wo die Flecke oder Orte, die narbenbloß sind, kein Vordertheil oder Quartier wegzunehmen sich getrauen darf, sondern besorgen muß, daß es nicht hält; daher er es nur zu Rahmen, Flecken und Brandsohlen schneiden darf.

Spießig wird das Leder genannt, wenn es zu hart ist, so daß es beym Zusammendrücken Risse bekömmt, oder wenn die Narben abspringen.

Narbenlos heißt es, wenn die Narbe auf der Narbenseite ganz locker ist, oder sich zu weich anfühlt.

Narbenbrüchig aber, wenn die Narbe, sobald man es auf der Narbenseite zusammen biegt oder drückt, abspringt oder knackt.

i. Merkwürdigkeiten.

Die englische Lederfabrik zu Berlin hatte es schon im Jahre 1753 zu einer solchen Vollkommenheit gebracht, daß in derselben alle Arten von englischen gegerbten Leder von eben der Güte, wie in England, selbst verfertigt wurden. Auch wird das sogenannte englische (oder engländische) Leder noch jetzt daselbst vorzüglich gut bereitet, und ist dabey in dem Preise, wie das inländische Leder zu haben.

Auch zu Leipzig, Naumburg u. a. a. O. bereitet man gutes Leder auf engländische Art.

Zu Königsberg wurde 1752 eine Lederschauordnung für diese Stadt bekannt gemacht, nach welcher daselbst von den Loh- und Rothgerbern die Leder, zu Vermehrung des Debits derselben, und zum allgemeinen Besten, recht tüchtig ausgearbeitet und gut lohgar gemacht werden sollen.

In Rücksicht des Lederhandels schreiben die leipziger Kramerinnungsartikel (Artikel 10) vor: daß Niemand, der nicht Kramer ist, sämisches, corduanisches, englisches, überhaupt fremdes, geschmiertes und trocknes Leder, desgleichen polnische, russische und andere Juchten, wie auch allerhand fremdes Pfundleder zwischen den drey Jahrmärkten einzeln, d. h. zu halben und ganzen Häuten, Paaren, und halben Dechern verkaufen, und also Krämerey damit treiben dürfe, ausgenommen die Weißgerber, Corduanmacher und Beutler, als welche jedoch nicht mehr als an einem Orte, sämisch, cordua-

nisch und ihr selbst gemachtes, geschmiertes und trockenes Leder auszuhängen und zu verkaufen nachgelassen seyn soll. Die andern Handelsleute und Bürger, die nicht einem dieser Handwerke zugethan sind, sollen und mögen aber nebst den Krämern dergleichen Leder in ganzen Ballen, Fassen, zu ganzen, halben und viertels Centnern, jedoch nicht darunter verkaufen. Wer sich aber diesem zuwider zu handeln de facto unterstehen wird, soll, so oft er dessen überführt werden kann, jedesmal 20 Rthlr. Strafe, halb dem Rathe, und halb in die Kramerlade zu entrichten schuldig seyn.

II. Besondere Arten.

A. Rohes Leder oder Häute.

a. Namen.

Holl. Huiden. Dän. Huder, Huuder. Schwed. Hudar. Engl. Hides. Franz. Peaux. Ital. Cuoja. Span. Pellejos, Pieles. Port. Pelles. Ruff. Koshi. Poln. Skory.

b. Eintheilung.

Man hat folgende Arten:

1) Grüne,

2) Eingesalzene, und

3) Trockene Häute.

Den Grund dieser Eintheilung enthält folgende Art der

c. Aufbewahrung und Sicherung vor Schaden.

Wenn die abgezogenen Häute etliche Tage hingeworfen werden, ehe man sie einkalkt; so geraten sie in eine Fäulung, wodurch sie sehr verlieren. Die Fasern werden locker und das daraus bereitete Leder mithin nicht fest genug. Dies ist auch die Ursache, warum oft unser deutsches Kalbleder so leicht von einander gerissen werden kann, welches bey dem englischen nicht der Fall ist. Diese Fäulung zu verhüten, salzt man die grünen Häute (Franz. Cuirs verds oder Cuirs cruds) mit Seesalz, Alaun, Natron, oder weißer Sode ein, und nennt sie dann eingesalzene Häute, (Franz. Cuirs salés), oder man trocknet sie, und dann heißen sie trockne Häute, (Franz. Cuirs secs à poil).

d. Gewinnung.

Zum größern Handel mit rohem Leder liefert bekanntlich das Rindvieh die meisten Häute.

Ehedem lieferte besonders Amerika sehr viele Häute zum Handel; auch ist der Handel mit amerikanischen Häuten noch jetzt ansehnlich genug, um folgende Angabe der Hauptquelle dieses Handels hier mit zu bemerken.

Die Spanier haben den wilden Amerikanern in einem Theile von Mexiko, in Chili, und besonders in den weiten Flächen an der nordlichen Seite des de la Plata-Flusses, durch Einführung des Rindviehs einen Dienst erwiesen, wogegen sie einigermaßen manche zugefügte Gewaltthätigkeit vergessen können. Die kleine Anzahl von Stieren und Kühen, welche die Spa-

nier nach Chili und Paraguay brachten, vermehrten sich in wenigen Menschenaltern so ausserordentlich, daß bald Heerden von vielen Tausenden verwilderten Ochsen und Kühen die grasreichen Ebenen bedeckten, und sogar die Wege unsicher machten. Noch vor 50 Jahren waren die Wildnisse am rechten Ufer des de la Plata-Flusses mit solchen Schaaren muthiger und gefährlicher Stiere angefüllt, (s. Dobrizhofer I. S. 344) so, daß Reisende genöthigt wurden, einen Trupp Reuter voranszuschicken, der diese Heerden zerstreuen mußte. Zu der Zeit konnte man einen Ochsen um 5 Gr. kaufen, und die Spanier konnten mit einigen Ellen Leinewand oder wollenem Zeuge einen Haufen Reuter miethen, die ihnen in wenig Wochen 8 bis 10000 Ochsen und Kühe erlegten und zuführten. Durch diese zerstörende Jagd, die man ein ganzes Jahrhundert hindurch auf diese herrenlosen Heerden gemacht hat, sind sie freylich, besonders in der Nachbarschaft von den spanischen Besitzungen fast ganz vertilgt worden. Dagegen besitzen aber einzelne Spanier und Indianer noch jetzt solche Heerden wilder oder halbwilder Ochsen und Kühe, die von reutenden Schäfern gehütet werden. Dobrizhofer kannte Spanier, die 100000 Stück besaßen, und in Paraguay ist keine mäßige Stadt oder kein Flecken, der nicht eben so viele oder noch mehrere hätte. Als Dobrizhofer nach Amerika kam, kostete in der erwähnten Gegend ein fetter Ochse nur einen Gulden; jetzt kostet er aber wohl 4 bis 5 mal so viel.

e. Handel.

Die Häute werden im Ganzen nach Lunden, Zimmern, Dechern und Stücken im Handel gerechnet; auch kistenweise und nach dem Gewichte verhan-

delt. Die grünen Häute pflegt man zu wiegen, und das Gewicht durch Einschnitte mit dem Messer an dem Schwanze zu bemerken, welches Linien giebt, deren Bedeutung im Handel schon bekannt ist, zu B. eine einzige Perpenticularlinie, das ist eine solche, welche nach der Länge des Schwanzes geht, bedeutet 20 ℔, zwey solche Linien zeigen 40 ℔ an, u. s. w. Zehn Pfund anzudeuten, macht man oben an vorerwähnten Linien, einen Queerschnitt oder eine Horizontallinie; und dieses gilt 10 Pfund. Folgende Zeichen, z. B. (⊤) bedeutet 30 ℔. Hingegen eine andere Horizontallinie, die unter den erwähnten Perpenticularlinien gemacht ist, bedeutet 5 ℔. (So z. B. bedeutet (╥) 55 Pfund; nämlich die 2 Perpenticularlinien zeigen 40 ℔ an, der obere Queerstrich gilt 10 ℔, und der untere 5 ℔, also zusammen 55 Pfund.) Wenn man noch eine, zwey, drey, oder vier Einheiten anzugeben hat; so macht man unter die Linie, welche 5 ℔ anzeiget, andere kleinere Perpenticularlinien. Bey grünen Häuten ist es nicht üblich, ein geringeres Gewicht, als das Pfund, anzumerken; auch kein größeres, als den Zentner, weil fast niemals eine Haut sich bis dahin erstreckt: im Fall aber, daß dieses wäre, giebt man den Zentner mit einem Kreuzschnitte an. Diese Kennzeichen, welche nicht verschwinden, dienen jederzeit, das Gewicht der Haut zu erkennen, es sey während der Arbeit, oder auch nach der Gare.

Trockne Häute sind gemeiniglich zahme oder wilde Ochsen- Kühe- oder Büffelshäute, die man, nachdem sie von den Thieren abgezogen sind, an der Luft oder Sonne hat trocknen lassen, ohne die Haare davon zu nehmen. Die meisten davon kommen aus Peru, der Insel St. Domingo, der Barbarey, dem grünen Vorgebirge, Senegal, Rußland,

Irland, und der Insel Cuba, unter welchen die leztern für die besten gehalten werden, und havanische Häute heißen. Amerikanische Häute gehen in ausserordentlicher Menge nach Europa. Ein einziges Schiff nimmt oft 30 bis 40000 Stück mit.

Die Ausfuhr aus Amerika in den Jahren 1748 — 1753 betrug:

Aus Neuspanien 100 Zentner in Amerika 247 Guld. in Cadix 742 Guld. am Werthe.

Aus Carthagena 2100 Zentner in Amerika 5197 Guld. in Cadix 15592 Guld. am Werthe.

Aus Caraque 22000 Zentner in Amerika 54450 Guld. in Cadix 163350 Guld. am Werthe.

Aus Buenos Ayres 150000 Zentner in Amerika 371250 Guld. in Cadix 1435000 Guld. am Werthe.

Aus Cuba (Havanna) 1569 Zentner in Amerika 21208 Guld. in Cadix 63624 Guld. am Werthe.

Die Handelsgesellschaft von Caraccas oder Guipuscoa brachte in dem Jahre 1769 an 75496 Häute nach Europa.

Die Ausfuhr aus Brasilien nach Portugal in den Jahren 1770 bis 1775 betrug 14420 Stück rohe Häute.

Aus Jamaika nach England im Jahr 1774 betrug 656 Stück und nach Amerika 8686 Stück.

In dem Jahre vor dem amerikanischen und zugleich englischen Kriege mit Frankreich kamen aus Amerika nach Marseille 173236 Stück rohe Häute, 92247 Stück gegerbte Häute.

Von St. Domingo wurden 1775 ausgeführt 14124 Häute, am Werthe 164657 Liv.

Die Spanier bringen die mehresten aus dem spanischen Amerika und der Insel Cuba, die Portugiesen aus Brasilien, die Engländer aus Jamaika und die Franzosen aus ihren amerikanischen Niederlassungen, besonders aus der Insel St. Domingo nach Europa, von welchen besonders die spanischen und englischen in dem teutschen Handel kommen, und durch die Hände der holländischen, hamburger und bremer Kaufleute allenthalben in Deutschland, besonders auch in Thüringen verbreitet werden, wo sie den Gerbern und Lederarbeitern ein vortreffliches Material zu ihren Manufakturwaaren liefern.

Gesalzene holländische Ochsenhäute wiegen 64 bis 70 Pfund, dergleichen Kuhhäute 5 oder 6 ℔ weniger. Die englischen und irländischen von York und Dublin, sowohl Sommer- als Herbstgut, sind eingesalzen, 60 bis 75 ℔ schwer. Ochsenhäute von Buenos Ayres halten 10, 20, 30, 40 bis 44 ℔ am Gewicht, und sind getrocknet. Man ziehet sie in Menge von London und Cadix. Caracquisches Gut hält sechzehn bis sechs und zwanzig Pfund. Die von Cuba und Jamaika sind zwanzig Procent schlechter und wohlfeiler. Sie halten zwey und zwanzig bis acht und dreyßig Pfund, und sind gedörrt. Cadix insonderheit schickt sehr viele rohe Häute nach Rouen, Marseille und Ostende. Man erhandelt da jede fünf und dreyßig Pfund etwa zu 3 bis 6 Piaster. St. Domingohäute sind ebenfalls getrocknet, aber nur 16 bis 22 ℔ schwer.

Königsberg liefert polnische getrocknete Ochsenhäute; erste Sorte, von 30 bis 32 ℔ am Gewichte; zweyte Sorte von 27 bis 29 ℔; dritte, von 24 bis 26 ℔; vierte von 21 bis 23 ℔; endlich die fünfte von 19 bis 20 ℔; und Kühhäute von 15 bis 16 ℔ schwer.

Rindshäute von **Tunis** wiegen vier bis fünf und zwanzig, die kleinern funfzehn bis achtzehn Pfund; von **Palermo** und aus **Sardinien** zwey bis vier und zwanzig; von **Tetuan, Salee, Tagada, Saphis** und **Tanger** zwölf bis vierzig Pfund.

In **Spanien** sind die Preise der Ochsenhäute ausserordentlich verschieden. Sind sie häufig vorhanden, so kann man 35 Pfund für 30 bis 35 Reales de Plata haben.

In **Amsterdam** gelten die Häute

				Stüber
von **Buenos Ayres**	30 bis 40	Pfund schwer		$8\frac{3}{4}$ — 8
— **Fernambuque**	25 — 30	—	—	— —
— **Carraque**	18 — 20	—	—	$7\frac{1}{2}$ - $7\frac{3}{4}$
— **Laguaria**	20 — 24	—	—	8 — $8\frac{1}{2}$
— **Domingo** und **Portorico**	16 — 20	—	—	7 — $7\frac{1}{4}$

In **Hamburg**.

Buenos Ayres 1 Pfund 5 — 7 Schillinge.

Bremen führte 1786. 6442 Stücke dieser Häute aus.

Die **irländischen** rohen Häute gehen in großer Menge nach **Holland, Frankreich**, unsern deut-

schen Seestädten u. s. w. Die aus Brasilien und von der Havanna aber nach Holland. Die türkischen nach Frankreich und Italien über Marseille, Rouen, Genua u. s. w.

Deutschland erhält die benöthigten rohen Häute mehrentheils durch die Holländer und zieht diese Waare nur selten aus der ersten Hand.

Ausser den amerikanischen Häuten bringt man auch viel Büffels- Kuh- Kameels- und Ochsenhäute aus der Levante, vorzüglich von Smyrna, Konstantinopel, Alexandrien, Sayde, Alexandrette, der Insel Cypern, von Tripolis in der Barbarey, von Algier, Tunis u. s. w. zum Handel.

Auch Dännemark, besonders Jütland, und andere nordische Länder schicken eine große Menge roher Häute zum Handel. Seehundshäute werden nicht sonderlich geachtet, sind wohlfeil, und gelten in Holland nur zehn bis zwölf Stüber, zu Kopenhagen gar nur sechszehn bis vier und zwanzig Schilling dänisch, indessen finden sie doch auch ihre Anwendung. Büffelshäute liefert Konstantinopel in großer Menge nach Frankreich und Italien, nicht weniger Küh- und Ochsenhäute.

Rehhäute erhalten wir besonders aus Charlestown in Karolina, Rennthierhäute aus Schweden u. s. w. Pferdehäute verführt Rußland.

Mit grünen eingesalzenen und getrockneten Häuten von Ochsen, Pferden, Rennthieren, Elenthieren, Schaafen, Böcken, Ziegen, Hirschen, Eseln u. dergl. wird auch noch ein ungemein großer Handel aus Polen, Schweden, Ungarn, Rußland, der Türkey

und andern Ländern getrieben. Das polnische und ungarische Ochsenleder ist sehr stark, groß und dick, und giebt das beste Pfundleder. Auch das wiener Pfundleder ist bekannt. Besonders werden große Quantitäten von solchem rohen Leder jährlich in den Leipziger und Frankfurter Messen verhandelt. Da ein großes Kapital in diesem Handel steckt; so treten oft verschiedene Kaufleute in den österreichischen Erblanden zusammen, welche denselben mit vereinten Kräften treiben, und, wenn sie mit ungarischem Leder handeln, pflegen sie jährlich einen aus der Compagnie auf einige Monate nach Wien zu schicken, der sowohl mit dem wiener Hofzuschröter, als auch andern wiener, preßburger und edenburger Fleischhackern, einen Jahrkauf machen muß, der sie verpflichtet, alle ihre Ochsenhäute diese Zeit hindurch der Gesellschaft zu liefern. In Belgrad ist besonders eine starke Niederlage von allerhand rohen ungarischen, vorzüglich eingesalzenen Büffelshäuten aus der Türkey. Das rohe Ochsen- und Bockleder, welches Preussen, Cur- und Liefland ausführt, wird mehrentheils nach Lübeck verfahren, wo es Lüneburg und Hessen in großen Parthien wieder abholen läßt. An einigen Orten tritt oft eine ganze Innung der Lohgerber zusammen, und kauft eine große Menge von solchem rohen Leder. Dieses thun auch oft die Schuhmacher, welche dann diese Häute gerben und gar machen lassen. Elen- und Rennthierhäute kommen gewöhnlich aus Schweden, jedoch werden die meisten davon zu Stockholm und in andern schwedischen Städten von Loh- und Weißgerbern zubereitet. Bock- Reh- Ziegen- Kalb- und Hirschhäute kauft jeder Lederhändler hin und wieder auf, so viel er kann, von Jägern, Fleischhackern, Bauern, Amt- und Küchenschreibern. Auch legen Kaufleute

wohl eigene Gerbereyen an, und lassen die erhandelten Leder gar machen.

In Ansehung des Ein- und Verkaufs solcher rohen Häute ist zu merken, daß man sie nach ihrer Schwere, Größe, Breite und Dicke kaufen und im Einkaufe besonders darnach sehen muß, daß die Haut durchgehends gleich sey und nicht löcherig falle. An einigen Orten wird das leichte kurische Leder bey Dechern, anderes bey Paaren, das ungarische und polnische aber nach dem Gewichte verkauft. Es verkaufen aber diejenigen, die mit rohem Leder handeln, solches an die Roth- und Lohgerber, wie auch an Weiß- und Sämischgerber, an Karduanmacher, Pergamentmacher u. s. w.

B. Zubereitetes Leder.

A. Loh- oder rothgares Leder.

1) Pfund- oder Sohlenleder.

a. Namen.

Holl. Zoolleêr. Dän. Saalelaeder. Schwed. Sulläder. Engl. Sole-leather. Franz. Cuir à semelle, Cuir fort ou nerveux. Ital. Cuojo forte o da suolé. Span. Suela; Cuero de suela. Port. Sola. Russ. Podos -chenaja kosha. Poln. Skora gruba.

b. Beschreibung.

Sohlleder, Pfundleder nennt man das starke Leder, welches die Schuhmacher zu den Sohlen ge-

brauchen. Es wird nicht gefärbt, wie die andern Lederarten, sondern seine Farbe, sowohl auf der Fleisch- als Narbenseite, rührt bloß von der Zubereitung und Garmachung her, welche nach den Ländern und Oertern sehr verschieden ist.

c. Bereitung.

Pfund- oder Sohlenleder wird aus den dicken Häuten des Rindviehs, auch wohl der wilden Schweine, Büffel und Pferde auf die oben beschriebene Art bereitet. Wenn sie getrocknet sind, streicht man sie noch mit einem geribbten Horne. Das englische Sohlleder, wovon die beste Art Butz genannt wird, schätzt man vorzüglich. Seine Dauerhaftigkeit und Festigkeit soll es daher haben, weil die Häute in England länger in der Schwellfarbe und auch in der Lohgrube gelassen werden, als man hier zu thun pflegt.

d. Eintheilung.

Man pflegt das Sohlenleder nach den Ländern, Gegenden und Orten, aus welchem man es erhält, einzutheilen und zu benennen. In dieser Hinsicht giebt es:

1) Engländisches.

Dieses Sohlleder unterscheidet man von andern besonders an der Verpackungsart, indem die Narbenseite auswärts, die Fleischseite aber einwärts gekehrt, auch der Kopf etwas nach der Fleischseite eingebogen ist. Jedes Stück besteht aus zwey halben Häuten, welche in einander stecken, und auf dem Schwanze mit dem englischen Wappen gestempelt sind. Es ist das beste Sohlleder, weil es nicht mit Kalk, sondern mit Gersten- und Lohbrühe gar gemacht, sehr lange, oft über

zwey Jahre in derselben gelegen, auch stark geschlagen ist. Dieses Leder wird eingetheilt in

aa) Prima Sorte. Häute von 48 bis 52 Pfund.

bb) Ordynary Sorte. Diese wiegen 36 bis 44 Pfund.

cc) Butts; halten 60 bis 65 Pfund.

Eine noch geringere Sorte hält 56 Pfund. Kuhleder ist die geringste und wohlfeilste Sorte.

2) Lüttichsches oder Luyker.

Das Sohlleder von Lüttich ist ein rechtes Kernleder, überaus geschmeidig, zugleich derb und sehr haltbar, fällt schwer ins Gewicht. Es ist so wie das mastrichter und saalfelder, beynahe aschfarben.

3) Mastrichter.

4) Saalfelder.

Diese zwey Sorten sind leichter und nicht völlig so gut, als das lütticher. Sie sind auch weder so stark, noch so fernigt und geschmeidig, als jenes, aber auch wohlfeiler.

5) Eschweger.

Es fällt etwas schwächer aus, als mastrichter, ist auch nicht so schön und derb. Auch findet man es nicht durchgehends so gleichartig, sondern ziemlich stark ausgestreckt, meist glatt und dünn, weshalb es sehr abstößig zu seyn pflegt. Es ist wohlfeiler, als ungarisches und englandisches Sohlleder.

6) Ungarisches.

Das ungarische Sohlleder gehört eigentlich nur dem Namen nach mit zum Sohlleder, und seiner Bereitung wegen zum weißgaren Leder, indem es nicht mit Lohe, sondern mit Alaun und Talg kunstmäßig zubereitet wird. (s. Weißgare Lederarten.)

7) Danziger
8) Hamburger
9) Altonaer
10) Lübecksches
11) Nürnberger
12) Lüneburger
13) Russisches

} Sohlleder.

Die danziger, hamburger, altonaer und lübeckschen Leder sind darunter die vorzüglichsten Sorten. Sie liegen ausgestreckt, die Fleischseite auswärts. Das hamburger, lübecksche und altonaische ist auf der Aussenseite dunkelbraun, die andere ist lichter. Man muß sich dabey vor solchen Stücken hüten, die spießigte oder harte Stellen haben. Vom danziger wähle man Stücke, die zwischen 20 und 27 Pfund halten; vom hamburger solche, die 20 bis 24 Pfund schwer sind, und vom lüneburger die, welche um einige Pfund leichter ausfallen.

e. Gebrauch.

Vornehmlich zu Sohlen und Flecken an Schuhen und Stiefeln. Ausserdem macht man auch noch davon

lederne Schnupftabacksdosen, deren Verfertigung eine irländische Erfindung ist, und auf ähnliche Art noch andere Galanteriewaaren.

f. Kennzeichen der Güte.

Die wesentlichsten Merkmale, woran auch Ungeübte die Mängel und Unvollkommenheiten des Sohlleders erkennen können, sind ohngefähr diese: Mit Kalk zubereitetes Pfundleder hat auf der Narbenseite eine schwärzliche, auf der Fleischseite eine rothe, und auf dem Schnitte eine röthliche Farbe. Das mit Gerstenbrühe gebeitzte Leder hat auf der Narbenseite eine Columbinfarbe (Taubenfarbe), auf der Fleischseite und auf dem Schnitte aber eine weißlichte. Lohbrühleder ist dünner und weicher als Gerstenbrühleder. Es dehnt sich unter dem Hammer nicht aus, und kann nach Gefallen geschlagen werden. Das Leder, welches schwammartig und leicht ist, auch auf dem Schnitte eine einzige braune Farbe hat, ist im Kalke verdorben. Das, welches auf dem Schnitte inwendig matt und schwärzlich aussiehet, dabey ein offenes und schwammiges Gewebe hat, auch einen schwarzen oder weißlichten Strich in der Mitte zeigt, ist fehlerhaft zubereitet und taugt wenig. Ein vollkommen gut zubereitetes Sohlenleder muß auf dem Schnitte glänzend, auch das Gewebe recht dicht seyn. Die Farbe muß wie die von einer Muskatennuß, inwendig mit einem grünlichen Strich erscheinen.

Eine der zuverlässigsten Proben beym Sohlleder ist die, daß, wenn man ein Stückchen Leder von beliebiger Form und Größe ausschneidet, und es hernach mit dem Hammer tüchtig schlägt, es alsdann zwar dünner geworden seyn, aber doch genau wieder in die Stelle

passen muß, aus welcher man es genommen hat. Hält es diese Probe nicht, so ist das ein Zeichen von nicht gehöriger Gare des Leders.

Um eine Art Sohlleder mit einer andern zu vergleichen, darf man nur von jeder Sorte etwa ein Stück von der Größe einer Sohle genau abwiegen, beyde hernach eine bestimmte Zeit ins Wasser legen, und sie beym Herausnehmen wieder genau wiegen. Dasjenige Stück, welches dann am wenigsten am Gewichte zugenommen, folglich das wenigste Wasser eingesogen hat, ist das vorzüglichste.

g. Handel.

Das englländische Sohlleder findet seiner Güte wegen allenthalben, doch an einigen Orten mehr, an andern weniger, Abgang. In unsern Gegenden finden vorzüglich die leichtern Sorten einen starken Vertrieb, weniger die schwerern und starken. Von der leichtern Art taugen vorzüglich die, welche 21 bis 22 Pfund wiegen. Sollten sich auch stärkere Häute in dem Ballen mitunter finden, so dürfen sie doch nicht über 26 Pfund steigen, und auch ihrer nicht zu viele seyn. Leichtere hingegen, d. h. von 16 bis 20 Pfund, sind immer zu gebrauchen. Gar zu leichte, welche noch unter 16 Pfund wiegen, sind nicht tauglich; wenigstens kann man sie selten wieder verkaufen. Die Häute von der Mittelgattung können einen Viertelzentner, oder 27 bis 28 Pfund wiegen; die schwerern aber gehören schon zu der starken Sorte. Doch wenn in einem Ballen nur einige wenige bis zu 32 Pfund schwer vorkommen, so läßt man sie allenfalls unter den andern mit hingehen. In der starken Sorte taugt für unsere Gegenden auch kein Leder, das über 32 oder höchstens 33 Pfund hält. Man läßt wohl noch zur Noth in einem Ballen vom

englischen Sohlleder einige von etwa 34 bis 36 ℔ mit unterlaufen, aber weder viele, noch stärkere. Man nimmt überhaupt an, daß, wenn der Pack oder Ballen von 40 Stück zu 12 Zentnern von den schweren, zu 10 Zentnern von den mittlern, und zu 8 Zentnern von den leichten eingerichtet ist; so sey das gehörige Verhältniß da. Das starke Londner Sohlleder ist in Ballen von 40 Stück, worauf 10 Pfund Thran gerechnet werden.

Beym eschweger Sohlleder verlangt man, daß das Stück 25 bis 30 Pfund wiege. Diejenigen Ledersorten, die zum Handel für die meisten Gegenden Deutschlands taugen, sind, unter den lüttichschen, Häute von 50 bis 55 Pfund, und unter denen von Mastricht, die von 30 bis 32 Pfund. Von den saalfeldern sind die zu 27 bis 28 Pfund am meisten beliebt.

Rußland schickt über Archangel und Petersburg sehr viel Sohlleder zum Handel, und zwar besonders nach Lübeck, Rostock, Schweden u. s. w.

2) Schmal- oder Fahlleder.

a. Namen.

Holl. Bovenleêr. Dän. Overlaeder. Schwed. Ofverläder. Engl. Vamp, Upper leather. Franz. Empeigne. Ital. Tomajo. Span. Pala. Port. Pala. Russ. Werch.

b. Beschreibung.

Schmal- Fahl- oder Oberleder nennt man gewöhnlich, die, für den Schuhmacher vorzüglich lohgar

bereiteten Ochsen- und Kuhhäute, die eine narbige Seite haben.

c. Zubereitung.

Schmalleder, das gewöhnlich aus dünnen Häuten gemacht wird, und dünner und geschmeidiger werden muß, wird, nachdem es die ersten Zubereitungen erhalten hat, anders als das Sohlenleder behandelt. Beym Schmalleder muß nämlich der größte Theil des gallertartigen Leims herausgeschaft werden, welcher im Garmachen Steifigkeit und Härte verursachen würde. Statt des Einsalzens werden daher die Häute vor dem Abpälen (Abhaaren) eingeweicht, gereckt, gestößt und eingekalkt, oder in den Kalkäscher gethan, in welchem sie im Sommer drey bis vier, im Winter höchstens 6 Wochen liegen bleiben. Der schwache Grad der Fäulniß, der hier entsteht, macht die Haare in den Wurzeln lose und der Kalk beizt den gallertartigen Leim heraus, trocknet die Häute und macht sie weißer. Hierauf werden sie enthaart, durch Einweichen in fließendes Wasser und durch Bearbeitung mit dem Schabeeisen auf dem Schabebaum von den Kalktheilen entblößt, und zuletzt eben so wie die Sohlenlederhäute in den Treib- oder Lohgruben eingesetzt, nur daß durch schwächere Brühen und in kürzerer Zeit der Zweck des Garmachens erreicht wird. Sind sie lohgar und völlig abgetrocknet, so werden sie, um sie geschmeidiger zu machen, mit Thran oder Talg eingeschmiert, und damit diese desto besser eindringen, gewalkt. Wenn sie, (wie gewöhnlich das Kalbleder) Narben haben sollen; so werden sie mit dem Krispelholze, (einem länglicht viereckigen harten Holze, dessen untere Fläche Queerkerben hat, und das oben mit einem Riemen versehen ist, in welchen der Meister die Hand steckt,) gekrispelt, d. h. hin und

her gerieben. Wenn sie aber glatt seyn sollen, mit einem glatten Pantoffelholze pantoffelt, d. h. glatt gerieben, und endlich, um sie überall gleich dünn zu machen und die dicken Theile wegzunehmen, mit dem Falzeisen gefalzt, oder im Schlichtrahmen ausgespannt, und mit dem Schlichtmonde, (einer scharfen stählernen Scheibe mit einem Loche in der Mitte) geschlichtet. Noch glätteres Leder wird mit den Platt- und Blankstoßkugeln bearbeitet.

3) Kalbleder.

a. Namen.

Lat. Corium vitulinum. Franz. Peau de veau, it. Velin. (Engländisches Kalbleder, veau d'Angleterre). Engl. Calves-leather. Ital. Corame vitellino.

b. Bereitung.

Die Kalbfelle werden meistens eben so wie das Fahlleder behandelt, nur daß sie nicht so lange gegerbet werden, und keine so scharfe Beize bekommen, weil sie zarter sind, als die Rindshäute. Wenn sie mit Thran und Talg getränkt und wieder trocken geworden sind, so reibt man sie mit feuchter eichner Lohe auf die Narbenseite ab, damit sie die Schwärze annehmen. Diese Schwärze wird aus altem verrosteten Eisen gemacht, indem man schwaches Bier oder Kofent darauf gießt und es etliche Wochen stehn läßt; daher heißt sie Eisenschwärze. Sie wird entweder vom Lohgerber oder vom Schuhmacher mit dem Schwarzwische aufgetragen. Auch schlichtet und krispelt man dieses Leder.

c. Eintheilung.

Folgende sind die vorzüglichsten Arten:

1) gemeines Kalbleder. Von diesem giebt es:

a) englisches, welches weit geschmeidiger, weicher und elastischer ist, als das deutsche. Von diesem hat man wieder zwey Sorten, nämlich

aa) Bristoler. Dieses hat auf der Narbenseite, und zwar insgemein auf dem Schwanze, das englische Wappen oder den englischen Stempel, und im Schilde die Worte; medio Bristoli, d. h. mittelbristolisches, oder in der Stadt Bristol verfertigtes Mittelleder. Es ist auf der Narbenseite schön bräunlich, läßt sich, wenn es von mollichter Bereitung, und guter derber Gare ist, thranigt anfühlen, und sieht wie ein brauner Sammt aus; auch hat es gar keine, oder doch kleine, ganz platt und sauber ausgefalzte Köpfe.

bb) Southwarker oder Londner Leder. Es hat den Stempel oder das englische Wappen nur allein auf dem Schwanze, sonst aber kein Zeichen. Es ist sowohl auf der Narbenseite, als auch auf der Fleischseite an Farbe viel heller als das bristoler, und zum Theil ganz aschfarbig, von keiner so molligen und weichen Bereitung, sondern viel härter, als das bristoler; auch hat es fast allemal schwere und starke Köpfe, in welchen noch viel Fleisch sitzet, weil es nicht recht ausgearbeitet ist.

b) Französisches. Das Kalbleder wird an einigen Orten in Frankreich eben so gut bereitet, als in England, z. B. zu Saumur, Metz, Dinan u. s. w.

c) Deutsches. Die vorzüglichsten Sorten des deutschen Kalbleders sind:

ca) Das Erlanger. Es wird nächst dem englischen für das beste geachtet und zu Erlangen von Franzosen verfertiget, auch von daher mit Vortheil kommittirt. Es sieht auf der Narbenseite ganz lichtbraun aus und fällt meist ins gelblichte, auf der Fleischseite aber ist es ebenfalls ganz lichtbraun oder gelblicht, auch oft ganz weiß.

cb) Das schweitzer. Es wird zu Basel ebenfalls von Franzosen bereitet, und von daher mit Vortheil bezogen. Es kommt fast ganz mit dem erlanger überein, und ist von demselben nur darinnen unterschieden, daß die Farbe auf der Narbenseite noch lichter ist, und auf der Fleischseite allemal weiß aussieht, welches von dem vielen Kalke herrührt, den das erlanger nicht so häufig hat, daher wird auch dieses dem schweitzer Kalbleder vorgezogen.

cc) Das altonaer.

cd) Das hamburger.

ce) Das lübecker.

cf) Das idsteinische, das zu Idstein im Nassau-Usingenschen verfertigt wird.

2) geschmiertes Kalbleder, Thranjuften.

Es wird in, und ausserhalb Deutschland bereitet. Man feuchtet das Kalbleder, wie es von dem Lohgerber kommt, an, tritt es mit den Füßen, wiederholt diese Arbeit etlichemal, und schmiert es endlich mit

Talg, Oel, oder weißem Thrane ein. Es ist leichter und geschmeidiger, als rußischer Juften, zieht kein Wasser, und braucht wenig Schmiere. Zu Leipzig und Dippoldswalde, einer chursächsischen Stadt in Meißen wird dieses Leder in großer Menge bereitet. Man hat von demselben dreyerley Sorten von Fellen, nämlich:

a) große,

b) mittlere und

c) kleine.

3) Veau passé en Sumac nennt man dasjenige Kalbleder, welches auf der Narbenseite schwarz gefärbt und zubereitet ist; auf der Fleischseite aber mit Sumach oder Sumack eine pomeranzengelbe Farbe erhalten hat. Es wird von den Gürtlern gebraucht.

d. Kennzeichen der Güte.

Bey dem Einkaufe des engländischen Kalbleders muß man dahin sehen, daß die Felle durchaus gleich, schön körnigt, fein narbigt und durchaus lederhaft sind, mithin nicht schwammig, abschößig, bollig, spießig, narbenlos, narbenbeschabt, narbenbrüchig, und in der Gare verbrennt, auch nicht fleischfressig oder sonst schadhaft, sondern in allem recht ächt und gut, und soviel als möglich ohne Schnitte, auch, wenn es bristoler Leder seyn soll, von recht feiner molliger Bereitung, und rechter ächter guter Gare, und zwar, wenn es extrafeines bristoler Leder seyn soll, ohne Köpfe, sonst aber, bey andern bristoler Leder, mit leichten Köpfen, und bey dem ächten londner Leder, von guter Bereitung und Gare, und ohne allzuschwere

Köpfe ausfalle. Eben dieses gilt auch von den andern Kalbfellen.

Alle Felle des geschmierten Kalbleders müssen von klarer, zarter und sauber gezogenen Narbe, recht schwarz, fett geschmiert oder gethrant, von guter, derber molliger Gare und Bereitung seyn, auch müssen sie kernig, lederhaft, durchaus von einer Gleiche, auch in Dechern und Dutzenden gleich sortirt seyn; so daß kein kleineres mit unter diesem oder jenem Sortiment sich befinde, welches nicht darzu gehört.

e. Gebrauch.

Das Kalbleder wird von Buchbindern, Schustern, Sattlern, Täschnern, Riemern, Beutlern, Handschuhmachern und andern dergleichen Handwerkern zu ihrer Arbeit verbraucht.

f. Handel.

Das gemeine Kalbleder englischer Art, welches man auch wohl Southwarksch-Leder, von einer londner Vorstadt, worin es häufig verfertigt wird, nennt, verschreibt man am vortheilhaftesten von London. Das erlanger wird von Erlangen und das schweizerische von Basel bezogen. Alle diese Lederarten müssen aber so verschrieben werden, daß das Dutzend Felle 20, höchstens 24 Pfund, also das Fell im Durchschnitt 1 1/2 bis 2 Pfund und ein Ballen von 20 Dutzend höchstens 480 Pfund schwer ausfalle, schwerer darf es nicht bestellt werden, auch nicht viel leichter, indem die Felle von dieser Schwere die beste Sorte ausmachen und mit Vortheil abzusetzen sind. Die Festsetzung dieser Bedingung ist um so nöthiger, da es ohnedem öfters geschieht, daß bey Verschreibung dieses Sortiments,

theils schwerere, theils aber auch leichtere mit unter laufen. Wenn die Felle leichter sind, ist dabey weniger verlohren, als wenn sie schwerer, und besonders wenn sie über 4 Pfund wiegen. Diese letztern sind unter diesem Sortiment gar nicht mit anzunehmen, weil solche schwere Felle nicht leicht wieder abgesetzt werden; es müßten denn weit gestreckte und zu Stiefelfellen tüchtige Leder seyn, in welchem Falle sie noch manchmal mit passiren; wiewohl auch diese, wenn sie über 4 Pfund wiegen schon zu schwer zu Stiefelfellen ausfallen.

Wenn aber bristoler Stiefelfelle eingekauft werden sollen, muß das Dutzend 28, höchstens 30 Pfund schwer seyn, damit das Fell im Durchschnitte 2 1/2 Pfund halte, und ein Ballen oder 20 Dutzend genau 600 Pfund wiege; schwerer aber nicht, auch nicht leichter, weil dieses die beste Art von Stiefelfellen ist, die sich auch am besten unterbringen läßt. Auch hier fallen noch wohl schwerere mit unter; doch muß keins über 4 Pfund schwer sich dabey befinden, indem solche nicht leicht zu debitiren sind. Man muß auch bey Committirung oder beym Einkaufe der Stiefelfelle mit darauf achten, daß die Leder weit, gleich, fernig, gestreckt, und durchaus gleich, d. h. an einem Orte so fernig und lederhaft, wie an dem andern ausfallen.

Man verkauft diese Leder hernach, theils einzeln, theils dutzend- und ballenweise: wiewohl das londner nicht so stark ballenweise gesucht wird, als das bristoler; daher ein Lederhändler sich auch mit jenem nicht allzuhäufig überlegen muß. Eben so muß sich der Lederhändler nicht zu sehr mit erlanger und schweizer Leder überlegen, weil beyde Sorten in der Dauer bey weiten nicht so gut als das englische Kalbleder sind, und daher auch nicht so häufig, und ballenweise

fast gar nicht, sondern gemeiniglich nur dutzendweise und einzeln abgeht.

Die geschmierten Kalbleder werden nicht nach dem Gewichte, sondern nach Decher, Dutzend und Stücke eingekauft, und von Leipzig bezogen.

In Frankreich macht man jetzt an vielen Orten so schönes Kalbleder, daß es der englischen Waare nichts nachgiebt. Hauptsächlich sind in diesem Fache berühmt: Saumur in Anjou, welches eine große Menge solcher Felle ausführt, von denen das Dutzend 18 bis 32 Pfund am Gewichte hält, wovon das meiste nach Spanien geht. Zu Metz wird sehr vieles und schönes narbiges Kalbleder (Veau gréné) bereitet, und hernach in vielen Gegenden Deutschlands, auf den frankfurter, strasburger und andern Messen u. s. w. abgesetzt. Dinan in Bretagne liefert jährlich viele Tausend schwarz oder weiß gegerbte Kalbfelle von 20 bis 30 Pfund am Gewichte, und führt sie nach Lissabon, Cadix, Bilbao, Nantes, Bourdeaux, Hamburg u. s. w. aus.

In Deutschland sind jetzt Altona, Erlangen, Hamburg, Lübeck und Idstein im Nassau-Usingenschen durch ihre Kalbledermanufakturen vorzüglich im Rufe.

4. Das braune oder gelbe Lohgarleder.

Dieses Leder dient zur Sattlerarbeit und wird eben so zubereitet, wie das Schmahlleder, nach dem Krispeln und Schlichten aber kocht man Rosinenstroh in Wasser, und wäscht in demselben die Häute recht rein aus; wenn sie trocken sind, bearbeitet man sie mit der Platt- und Blankstoßkugel.

5. Das Kornleder

zu den englischen Sätteln wird eben so, wie das vorgehende, bereitet, aber weder glatt noch blank gestoßen, sondern mit der Narbenseite auf eine Fischhaut gelegt, und mit der Blankstoßkugel stark gerieben.

6. Das holländische Leder.

Welches mehrentheils aus Pferdehäuten verfertigt wird, gebraucht man zu Pferdegeschirren, Reitzeugen, Patrontaschen u. s. w. So wie die Häute aus der Grube kommen, werden sie mit Thran eingeschmiert, auf Stangen getrocknet, geschwärzt, auf der Fleischseite gekrispelt, auf der Narbenseite plattgestoßen, getrocknet, dann geschlichtet und blankgestoßen.

7. Juften oder Juchten.

a. Namen.

Holl. Iuchs, Iugt. Dän. Ruslaeder, Ryslaeder, Iuchter. Schwed. Iupfter, Iuckter, Ryska hudar. Engl. Russia or Muscovy leather, Iuffs. Franz. Cuir de Russie ou de Roussi, Vache de Russie. Ital. Cuoje di Russia, Vacchette di Moscovia. Span. Moscovia. Port. Moscovia. Russ. Iuft. Poln. Iuchta.

b. Beschreibung.

Juften oder Juchten ist ein starkes, glänzendes, narbiges, geschmeidiges Leder, das durch Einschmieren mit reinem Theer, Roß- und Birkenöhl einen starken nicht unangenehmen Geruch erhalten hat.

c. Eintheilung.

Man hat drey Arten.

I. Der rothe moscowitische oder russche Juften. Von diesem giebt es folgende Sorten:

a. In Ansehung der Beschaffenheit.

aa. Extrafeine; und zwar gehören zu dieser Sorte:

1. leichte, von welchen der Ballen 7 3/4 bis 8 Centner, und die Haut, oder das Stück im Durchschnitte 7 bis 7 1/4 Pfund schwer ist. In jeder Rolle Juften müssen sich 6 Häute oder Stücke befinden, und etwa 20 Rollen in einem Ballen seyn.

2. Juften von feiner, zarter und kleiner Narbe.

3. Schön hohe, oder carmoisinrothe.

4. Juften, welcher auf der Fleischseite, schön weiß, oder silberweiß ist.

5. Juften ohne Schnitt und Engerlöcher.

6. Juften von molligter Bereitung.

ab. Ordinair feine Juften. Sie müssen den extrafeinen gleichen, ausser jedoch gleiche Farbe, Fleischseite und Narbe mit ihnen gemein zu haben.

1. Farbe. Bey dem extrafeinen Juften muß die Farbe schön hochroth oder carmoisinroth seyn, bey ordinairen feinen Juften aber kann die Farbe auch braun, dunkel- oder blaßroth seyn.

2. Fleischseite. Wenn gleich bey dieser Sorte die Fleischseite braun ausfällt, oder etwas

rauch ist, so kann das Fell doch noch unter den ordinairen feinen Juften passiren.

3) Narbe. Bey dem ordinairen feinen Juften braucht auch diese nicht so fein zu seyn, als bey dem extrafeinen, sondern die Narbe darf etwas gröber ausfallen.

ac) Feine Mitteljuften. Diese Sorte hat folgende Kennzeichen:

1) Das Paar ist 14, 15 bis 15 1/2 pfündig.

2) Wenn die Farbe gleich dunkel oder braunroth aussicht, können sie doch noch zu den feinen Mitteljuften gerechnet werden; eben so

3) wenn die Narbe auch etwas grob ausfällt, und die Aasseite braun oder rauch ist.

4) Häute, welche verwachsene Engerlöcher haben, gehören ebenfalls unter die feinen Mitteljuften, ferner

5) Häute, welche Kuhleder sind, ob sie gleich in den Seiten lappig ausfallen, wie auch

6) Häute, welche etwas ausgesalzet sind, besonders in Schildern, wenn sonst nur weiter kein Mangel daran ist, und endlich

7) Häute, in welchen sich auf der Aasseite einzelne Schnitte befinden, welche aber nicht durch und durch gehen, und auch nicht ganz tief in das Aas eingedrungen sind.

ad. Ordinaire Mitteljuften. Die Häute, welche zu diesem Sortiment gehören, oder dahin

gerechnet werden, können folgende Beschaffenheit haben:

1) Die Schweere eines Paares muß 15 bis 15 1/2 bis 16 Pfund betragen.

2) Die Farbe darf auch bloß dunkel oder braunroth seyn.

3) Die Narbe darf ebenfalls etwas grob und die Aasseite braun und rauch ausfallen.

4) Die Engerlöcher können sogar noch offen oder nicht verwachsen seyn.

5) Die Häute können auch lappicht in den Seiten und

6) ausgefälzt ausfallen.

7) Die Häute können auf der Fleischseite Schnitte haben, welche auch zuweilen durchgehn dürfen, wenn sie nur nicht zu häufig sind.

8) Etwas Narben bestoßen,

9) Narbenbeschädigt und

10) Narbenlos dürfen sie auch seyn.

ee) Ausschußjuften, oder dasjenige Sortiment, welches weder zu den extrafeinen, oder ordinairen feinen Juften, noch zu den feinen und ordinairen Mitteljuften gebraucht werden kann, sondern von demselben ausgeschlossen wird. Zu diesem Sortiment gehören:

1) Häute, welche viele Schnitte und Engerlöcher haben.

2) harte und klapperichte Häute.

3) gefallene Kuh- Stier- und Ochsenleder.

4) Brummerfelle, nebst andern starken und schweren Juften.

5) Häute, welche bolligt,

6) etwas erstunken,

7) sehr narbenlos,

8) von Hunden zerfressen,

9) beschäbet,

10) sehr Narben bestoßen,

11) stark ausgefalzet,

12) fleischfressig und

13) sonst sehr schadhaft sind.

af) Roßwall, die allerschlechteste Sorte vom russischen Juften, welches die Schuhmacher fast zu nichts anders, als zu Rahmen, Brandsohlen und Absatzflecken gebrauchen können, wiewohl sie doch auch zuweilen an solchen Häuten noch etwas zu Vorderblättern und Quartieren brauchbares finden. Zu diesem Sortiment gehören

1) Roßleder.

2) in der Gare verbrandte und ganz spießige Juften.

3) sehr narbenbrüchige Häute.

4) Brummerfelle, welche sehr dick auch narbenlos und sonst sehr beschädigt sind.

5) Häute, welche über und über erstunken.

6) durchaus bollig sind.

7) welche überall Schnitte haben.

8) welche durchgängig sehr fleischfressigt, ganz hart und klappericht sind, und

9) welche durchaus narbenbestoßen, narbenbeschadet, narbenslos, auch sonst sehr schadhaft sind; überhaupt die allerschlechtesten Juften. Ausser diesen 6 Sorten von russischen Juften, giebt es auch noch

ag) Ertrunkene Juften, welche entstehen, wenn mit Juften beladene Schiffe, entweder auf der See, oder in der Elbe verunglücken. Sind es feine Sorten, welche ertrunken sind, so verursacht dieses großen Schaden, indem ein solches Sortiment durch das Wasser um etliche Thaler schlechter wird; sind es aber schlechtere Sorten, so ist der Schaden zwar nicht so groß, allein oft sind solche schlechte Sorten hernach fast gar nicht zu gebrauchen, weil das wenige Ansehen, das sie vorher noch hatten, nun gänzlich verschwunden ist.

b. In Ansehung der Oerter, wo der Juften im russischen Reiche verfertiget wird, hat man gleichfalls verschiedene Sortimente; denn man macht selbst im russischen Reiche an einem Orte bessere Juften, als an einem andern. Unter diesen sind die vorzüglichsten:

ba) Die kostromischen, welche zu Kostroma verfertigt werden;

bb) die jaroslawischen; diese werden für die besten gehalten, weil sie den stärksten Geruch und die schönste Farbe haben, auch am geschmeidigsten sind. Nach diesem kommen

bc) die wologdaischen, dann

bd) die nowgorodischen,

be) die moscowischen,

bf) die ploskowischen,

bg) die kasanischen und

bh) die Iugofskischen Juften.

Die auserlesensten unter den kostromischen und jaroslawischen Juften werden Mastersky genennt, und haben nicht nur alle Eigenschaften der extrafeinen, sondern sie sind auch die seltensten und kostbarsten unter allen, daher sie gar wenig zu Markte kommen. Nach diesen folgen die Poluwalli, welche besonders ihrer Leichtigkeit wegen berühmt sind, indem man darunter Häute kaum von 3 Pfund antrift, daher ihrer 10. 12 bis 15 Stück auf ein Pud gehen.

II. Der polnische Juften.

Von diesem giebt es folgende Sorten:

a) Feiner mohilower (mohylower) Juften; er hat folgende Kennzeichen;

1) Das Paar ist 14 1/2 bis 15, oder höchstens 15 1/2 Pfund schwer;

2) er ist von schöner, blaßrother Farbe;

3) die Narbe ist zwar platt, doch zart, und nicht länglicht gezogen;

4) er ist von bräunlicher Fleischseite, jedoch schöner und molliger Bereitung;

5) ohne Schnitte und Engerlöcher;

6) ohne Brummerfelle und starke Köpfe;

7) er besteht aus schönem Kuh- und Stierleder, welches durchaus Gleiche haben muß;

8) ist ohne Roßleder und ohne harte, klapperige, und spießige Bereitung;

9) enthält keine gefallene, erstunkene, narbenbrüchige, narbenlose, narbenbeschabte Leder;

10) keine fleischfressige, ausgefalzte oder in der Gare verbrannte Leder;

11) er darf keine rauhe Fleischseite haben, sondern muß fein glatt, sauber und reinlich seyn.

Es giebt zwar mehrere Sortimente vom mohilower Juften, als das hier beschriebene feinere; es ist aber der feine der gangbarste, und am ersten zu debitiren: da hingegen die übrigen Sortimente wenig Vertrieb haben.

b) Der sluczker (schluczker) Juften, oder der polnische Mitteljuften. Dieser hat folgende Kennzeichen:

1) Das Paar ist 16, höchstens 16 1/2 ℔ schwer.

2) Die Rolle von 6 Stück ist 1/2 Zentner weniger 5 1/2 Pfund schwer;

3) ein Ballen oder 20 Rollen aber höchstens 9 Zentner; hiernächst sind sie

4) von ganz dunkelbraunrother Farbe;

5) länglicht gezogener Narbe;

6) breiten Köpfen, an welchen die großen Stirnblätter, ohne daß etwas abgeschnitten wäre, sich befinden;

7) mit ganz brauner raucher Fleischseite, oder ist diese ja glatt, so wird man doch desto mehr Ausgesalztes an solchen Häuten finden, besonders in den Schildern;

8) die Bereitung von diesem Juften ist gemeiniglich hart und klapperig;

9) doch dürfen sie nicht spießig seyn, oder wenn man die Narbe beugen will, springen;

10) auch nicht in der Gare verbrannt, oder so ausgesalzt seyn, daß aller Kern weg ist;

11) nicht narbenlos, narbenbeschabt, fleischfressig oder sehr schnittig; und endlich

12) auch sonst nicht schadhaft seyn.

c) Der poloczker oder ordinaire polnische Juften, welcher ein schlechtes Sortiment ist, und füglich mit dem russischen Ausschußjuften verglichen werden kann, zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

1) Das Paar ist 17, höchstens 17 1/2 ℔ schwer;

2) eine Rolle wiegt 1/2 Zentner weniger 2 1/2 Pfund;

3) ein Ballen, oder 20 Rollen 9 1/2 Zentner und 5 Pfund (schwerer aber nicht, sonst ist die Waare beynahe gar nicht zu debitiren;)

4) auf der Narbenseite ist fast gar nichts von Farbe zu sehen, sie ist ganz bleichroth, wie der ertrunkene russische Juften, dem die Farbe von der Nässe vergangen ist;

5) er hat eine länglicht grob gezogene Narbe;

6) ist stark in Schildern, und dabey sehr hart und klapprig;

7) großköpfig, hat starke Stirnblätter;

8) ist durchaus von sehr harter und fester Bereitung;

9) hat eine starkschnittige, rauhe oder sehr ausgefalzte Fleischseite;

10) besteht oft aus erstunkenen, narbenbeschabten, sehr narbenlosen, narbenbrüchigen und fleischfressigen, und

11) überhaupt aus sehr schadhaften Häuten; doch ohne Roßleder, welches nicht hieher, sondern unter das polnische Roßwall gehört.

d) Der ordinaire polnische Roßwall. Von diesem Juften ist fast gar kein Absatz.

e. Der Grenzjuften ist zwar auch noch polnischer Juften, weil er in Polen zubereitet und verfertiget wird; da er aber nicht so weit in Polen

hinein, wie vorige Sorten, sondern näher an der russischen Grenze verfertigt wird, so erhält er hiervon den Namen Grenzjuften. Diese Juften gleichen dem russischen ziemlich; haben aber noch nicht vollkommen die Eigenschaften derselben, sondern sind in Ansehung der Qualität theils polnische, theils russische, jedoch nicht im rechten Grade. Die Kennzeichen derselben sind folgende:

1) Haben sie nicht das geringste von dem schönen, durchdringenden Geruche des guten russischen Juften; sondern bloß einen angenehmen Ledergeruch;

2) haben sie nicht die schöne russische Gare und Zubereitung, sondern theils eine weißlichte, theils eine ganz dunkel- und schwarzbraune Gare; auch ist die Bereitung meist hart, wohl gar klapprig und spießig, und sehr wenig zart und mollig;

3) die Farbe und Narbe ist nicht so schön, wie bey dem russischen, sondern erstere fällt ganz dunkel- auch meistens braunroth, letztere aber etwas grob und platt, doch nicht so stark, wie bey dem mohilower Juften, auch nicht so lang gezogen, wie bey dem sluczker und poloczker Juften;

4) sie haben meistens keine Seitenlöcher, wie die russischen Juften;

5) es sind keine Leder, die durchaus Gleiche hätten, wie man bey dem russischen vielfältig findet, sondern die Grenzjuften sind meistentheils nur in Schildern recht stark, auch wohl hart und klapprig, im Halse abschüssig und plattdünne; und finden sich ja darunter noch gleiche Leder, so sind es doch

sehr wenige, und selbst diese kommen doch nicht vollkommen dem russischen bey.

6) Es giebt auch sehr viele ausgefalzte Leder unter dem Grenzjuften, und zwar meistens in Schildern, weil die Schilder am stärksten ausfallen, und ausgefalzt nicht zu gebrauchen sind, indem ihnen dadurch der beste Kern und die Kraft genommen wird, und man unter dem russischen Juften nicht so viele ausgefalzte Leder, als unter dem Grenz- und polnischen Juften findet.

7) Die Fleischseite fällt bey dem Grenzjuften meistens rauch und braun, doch auch zuweilen weiß und glatt, aber doch nicht so schön, als bey dem russischen, auch nicht so braun und rauch, wie bey dem fluczker und poloczker Juften, sondern kommt darinnen ziemlich mit dem feinen mohilower überein.

Ueberhaupt sind die Grenzjuften nur Bastarde von dem russischen. Es giebt auch von diesem verschiedene Sortimente, welche, (jedes in seiner Art) nach der Feine und Schlechtheit, wie oben bey dem russischen Juften gezeigt worden ist, ausfallen müssen.

III. Der weiße englische Juften.

IV. Der deutsche Juften.

V. Der schwarze Thranjuften oder das sogenannte Schmierleder, welches schon unter dem Kalbleder mit verzeichnet worden ist.

d. Bereitung.

Zu dem Juften werden theils größere Rindshäute, theils Kalb- Bock- oder Ziegenfelle genommen, die letz-

tern mehrentheils von ein- oder zweyjährigen Thieren, besonders zu dem rothen Leder. Rohe und frische Häute werden zuerst in Flußwasser gelegt, um ihnen das Blut und die Unreinigkeiten zu benehmen. Brunn- und Quellwasser ist dazu nicht dienlich. Trockne Häute und Felle werden ebenfalls in Wasser gelegt, erfordern aber längere Zeit, um weich zu werden. Sie werden auch täglich einmal herausgenommen und getreten, zuweilen auch mit dem runden Messer überfahren.

Wenn sie genug im Wasser erweicht sind, welches man an dem Geruche wahrnimmt; so werden sie herausgenommen, und ein Paar Wochen in einer aus Kalk und Asche bereiteten Lauge, zum Enthaaren gelegt, und alsdann einen halben oder ganzen Tag in Flußwasser gebracht, und rein abgespühlet. Nach dem Herausnehmen kömmt es auf Umstände an, in wieferne das Treten erforderlich ist, aber mehrere Tage müssen sie eingeweicht und gestampft werden. Wenn dieses hinlänglich geschehen ist, werden sie im warmen Wasser abgespühlt, und zusammen gelegt, und ein oder ein Paar Wochen in ein Gefäß zum Schwitzen gelegt, damit durch eine gelinde Wärme eine leichte Gährung in ihnen erregt werde, um die Weiche zu befördern. Zuweilen werden sie auf Stangen in warmen Orten, Viehställen u. s. w. aufgehangen. Sie müssen dann mit einem Schabeisen geschabt, gereiniget, und auf der Fleischseite geebnet werden, um die noch übrige Bereitung desto besser anzunehmen.

Nach diesen Vorrichtungen werden die Felle einige Tage und Nächte in einen Brey von Hafermehl gelegt, (in Siebenbürgen wird hierzu Rockenmehl, in Frankreich Kleye, in England Tauben- und Hühnermist, in der Levante Hundekoth und hernach Fei-

gen gebraucht). Man läßt einen Teig von diesem Meh-
le sauer werden, und rührt ihn unter das Wasser, in
welches die Felle gelegt werden, um sie zum Schwellen
zu bringen. Wenn sie hieraus genommen werden, muß
man sie wieder zusammen gelegt in Gefäßen 10—14
Tage liegen lassen, worauf sie wieder in frischem Wasser
gewaschen und abgespühlt werden.

Dann kommen sie in einen lauwarmen Absud, der
von trockner zerstoßener Sprak- oder Sohlweidenrinde,
(wovon jedes Fell wenigstens ein Pfund, oder eine Kan-
ne, nebst zwey Kannen Wasser erfordert), durch ein
einstündiges Kochen bereitet wird. In diesem Absud
bleiben sie eine Woche liegen; doch müssen sie in dem-
selben getreten und täglich ein paarmal umgewendet wer-
den. Hierauf wird wieder eben so viel Rinde zu die-
sem Absude gethan, und die Felle bleiben unter gleichen
Umständen und bey gleicher Behandlung wieder eine
Woche liegen, da sie denn heraus genommen, und mit
auswärts gewandter Fleischseite getrocknet werden.

Das Färben geschieht gewöhnlich mit Sandelholz,
welches mit Vitriol auch zur schwarzen Farbe dient.
Zu hundert rothen Fellen werden, außer dem erwähn-
ten Farbenholze, ein Pfund Alaun, zu den schwarzen
aber drey Pfund Vitriol genommen. Die Russen pfle-
gen mehrentheils zwey Felle mit der Narbenseite gegen
einander mit dünnen Riemen dichte zusammen zu nähen,
und nur eine Oefnung zu lassen, in welche sie die Farbe
gießen; diese Oefnung wird dann wohl zugeknüpft, um
die Felle rollen und walzen zu können, damit die Farbe
überall gehörig beitze. Ist dieses geschehn, so lassen sie
die Juften trocknen, um sie zum zweyten, oft auch zum
drittenmale, jedoch blos durch das Anstreichen zu färben.
Besser ist es, die Felle, wenn sie gefärbt werden sollen,

über einen langen Trog auf eine Stange zu hängen, und mit der Farbe zu begießen.

Wenn die Juften vollkommen gefärbt sind, werden sie auf der Fleischseite mit dem reinsten und dünnsten Birkenöhl eingeschmiert und bestrichen, wovon sie den so angenehmen und durchdringenden Geruch bekommen.

Die Kunst, dem Leder den besondern Juftengeruch zu geben, ist lange ein Geheimniß gewesen, bis die neuesten Beobachtungen ausser allen Zweifel gesetzt haben, daß das reinste Birkenöhl vornehmlich zur Tränkung der Juften, ohne irgend einen Zusatz gebraucht werde. Dieses Oehl wird durch eine Uebertreibung nach unten (Destillatio per descensum) aus der Rinde vorzüglich derjenigen Birken gewonnen, die auf einem sumpfigen Boden gewachsen, und theils auf dem Stamme, theils umgefallen und verfault sind, und von dem beynahe bloß die äußere öhlichte Rinde übrig geblieben ist.

Wenn dieses Birkenöhl auf dem Leder anfängt einzutrocknen, so wird der Juften mit dem Kerbeholze gekerbt, dann das Fell geputzt, und wie einige pflegen, mit Birken- oder Hanföhl auf der Fleischseite besprengt und hernach auf einem hölzernen Bocke abgeglättet.

Sollte es an der vollkommenen Weiche oder Geschmeidigkeit fehlen, so wird diesem Fehler dadurch noch abgeholfen, daß man sie an allen Rändern, durch den sogenannten Brechring zieht, wobey die Fleischseite jederzeit gegen das Eisen gekehrt wird. Hierauf werden sie auf Stangen gehängt, jedoch nicht länger, als sie ihre Wärme behalten, dann wieder durch den Brechring gezogen, und damit fortgefahren, bis sie völlig zuberei-

tet sind. Beym letzten Durchziehen kann wieder etwas Birkenöhl auf die innwendige Seite jedes Felles gesprengt oder gestrichen werden.

In Deutschland haben sich verschiedene Lederbereiter bemüht, den russischen Juften nachzumachen. Sie haben zuerst das Leder mit Kalk und Weidenlohe gar gemacht, dann ein Oehl von Birkenrinde und gewissen Kräutern und Blumen, von Spick und Lavendel mit Violenwurzeln bereitet, dasselbe wie die Russen angewendet, ferner Brasilienholz in einer Kalklauge gebeitzt, dasselbe mit Leim, Alaun und weißen Gummi gekocht, und das Leder damit bestrichen, wodurch es zwar das Ansehn des russischen Juftens einigermaßen, aber nicht seine übrigen Eigenschaften bekommen hat.

e. Kennzeichen der Güte.

Die Kennzeichen des ächten russischen Juftens sind entweder allgemeine, oder besondere; letztere findet man nur bey einem gewissen Sortimente, und schon oben bey der Eintheilung angegeben. Hier also nur die allgemeinen Kennzeichen. Den ächten russischen Juften erkennt man

1) am Geruche, indem er sehr stark und durchdringend riecht, so daß, wenn man vor einem Gewölbe oder Hause, worinnen russischer Juften ist, vorbey geht, der Geruch sich schon von Ferne empfinden läßt, dahingegen man von Juften, der nicht ächte russische Waare ist, in der Ferne nichts wahrnimmt.

2) In der Bereitung; wenn die ächten Juften durchaus mollig oder weich und geschmeidig, und von schöner lichtbrauner derben Gare sind, da hinge-

gen die ausser Rußland verfertigten Juften gemeiniglich theils weißlichter, theils dunkelbrauner, auch zuweilen schwärzlichter Gare, nicht so mollig, sondern hart, klapperig, spröde, auch in Schildern sehr stark ausfallen, wenn sie nicht etwa sehr stark ausgefalzt sind.

3) An den Löchern, welche unten an den Seiten sind, und von dem Einnähen beym Färben und der übrigen Zubereitung herrühren.

4) In der Farbe, welche recht schön hochroth oder carmoisin ist.

5) An den Narben, welche fein, zart und erhaben sind, so daß, wenn man einen extrafeinen russischen Juften ansieht, die Narbe und Farbe einen rechten Spiegelglanz zeigt.

Die Russen sagen, daß, wenn man ihren Juften recht erkennen will, man alle fünf Sinne dazu nöthig habe. Das Auge müsse von der Farbe, die Nase von dem Geruche dieses Leders den gehörigen Eindruck empfangen, dem Gehöre müsse der ächte Juften ein hartes Geräusch (wie bey verbranntem Leder, welches im Angreifen berstet) verursachen, der Zunge soll er wie verbranntes Leder schmecken, und mit den Händen weich anzufühlen seyn.

Die Merkmale, woran man die in dem See- und Elbewasser ertrunkenen Juften unterscheidet, sind folgende: Die im Seewasser ertrunkenen Juften haben überall, wo das Seewasser hingekommen ist, weiße Flecke; die Farbe auf der Narbenseite ist davon vergangen, und weiß geworden; sie haben auf der Narbenseite schwarze

Tüpfelchen, oder kleine schwarze Fleckchen bekommen, dergleichen auch auf der Aasseite zu sehen sind. Wenn sie eine Weile gelegen haben, so, daß sich das Seewasser nicht hat einziehen können, so sind diese Häute an den nassen Flecken, sowohl auf der Narben- als Fleischseite sehr beschlagen, und man sieht bey dem Abputzen solcher Häute lauter grünliche Moderflecken, welche die Dauerhaftigkeit dieses Leders sehr verringern.

Die Juften, die im Elbwasser ertrunken sind, haben gleichfalls weiße Flecken auf der Narbenseite, und überhaupt ihre Farbe verlohren. Wenn sie lange liegen, beschlagen sie ebenfalls, und bekommen dadurch Moderflecken. Indessen sind doch die im Elbstrome schadhaft gewordenen besser, halt- und brauchbarer, als die im Seewasser ertrunkenen.

f. Handel.

Die russischen Juften werden wegen der schon oben angeführten vorzüglich guten Eigenschaften vor allen andern, fast durch ganz Europa als eine sehr currende Waare verführt. In Ansehung des Einkaufs hat man

1) auf die Beschaffenheit und das Gewicht der Ballen in Rußland zu merken. Man rechnet gewöhnlich 30 Pud auf einen Ballen Juften von 20 Rollen, und in jeder Rolle, die nach Hamburg und Lübeck geht, sind 3 Paar, auch wohl, wenn es Poluwalli oder sehr leichte Juften sind, 5 Paar Häute, daß also ein Ballen ohngefähr 1200 ℔ russisch, oder 33 1/3 Pfund für ein Pud gerechnet, 1000 Pfund wiegt. Die Ballen aber, die nach Italien gehn, werden 22 Rol-

len groß gemacht, und müssen sehr schön und mehrentheils Poluwalli oder leichte Juften seyn.

2) Hat man zu bemerken, wo man die russischen Juften aus der ersten Hand kaufen, oder mit Vortheil committiren kann. Der vortheilhafteste Ort hierzu ist Petersburg, und nach diesem Amsterdam, denn da kann man, wenn die Schiffe von Archangel oder Petersburg ankommen, die Juften, und zwar von allen Sortimenten, aus der ersten Hand, entweder selbst mit Vortheil einkaufen, oder einem dasigen Freunde auftragen, was er uns bey Ankunft der Schiffe auf unsere Rechnung senden soll. Wobey

3) zu bemerken ist, daß man die Juften nicht umgepackt erhalte, sondern in dem Stande, wie sie eingeladen worden sind, und wie sie aus dem Lande kommen. Dieses geben folgende Zeichen zu erkennen. Die Ballen, worinnen die Juften sind, müssen in die Matten oder Bastdecken mit starkem russischen Bindfaden umnähet seyn, welchen man in Deutschland nicht hat; sie müssen inwendig keine Schnurseile um die Rollen haben, sondern die Rollen in jedem Ballen nur bloß mit Matten und einem auswendigen starkem Seile umgeben seyn; auch müssen sich keine starken Bänder von Bast um die Rollen befinden; und in jedem Ballen die Rollen noch unsortirt seyn, z. B. daß in einer Rolle lauter große Häute, bald in einer andern lauter kleine, oder mittlere, bald in einer Rolle extrafeine Juften, (obgleich manchmal die Juften nur für Mittel- oder Schlechtgut eingekauft wurden) mit ausfallen. Befinden sich nun nicht alle jetzt gemeldeten Stücke bey einem Ballen; so sind die Juften nicht mehr, wie sie aus dem Lande gekommen sind, sondern umgepackt. Die beste Zeit des Jufteneinkaufs ist im November, wenn die

Schiffe von Archangel zurück kommen, weil alsdann einige auf Rußland handelnde Häuser Geld zur Bezahlung ihrer Wechsel nöthig haben, und daher die Waaren wohlfeiler geben müssen. Es wird auch mit den Juften vieler Baratto gegen Taffent, Damast, Gold- und Silberdrath, und andere nach Rußland gehende Waaren getrieben.

In Ansehung des Verkaufs hat man vor allen Dingen auf die Sortirung zu sehen, oder wie man die aus Petersburg oder Amsterdam erhaltenen Juften in Ballen so sortiren will, daß man sie in Deutschland nützlich debitiren kann. Ueberhaupt geschieht die Sortirung nach Ballen, so daß in jeden Ballen 20 Rollen, und in jede Rolle 6 Stück oder Häute kommen; daß ferner in jeder Rolle immer eine Haut größer und schwerer als die andere, und die schwerste unter die kleinste oder leichteste aber oben zu liegen kommt; oder auch die schlechteste unten, und die leichteste und beste bey Eröffnung der Rolle oben auf liegt; daß endlich eine jede Rolle eines Ballens so schwer als die andere sey. Besonders ist bey dieser Sortirung dahin zu sehen, daß das Gewicht nach Verschiedenheit der oben angezeigten Sortimente verschieden ausfalle: wobey jedoch zu bemerken, daß die oben angezeigten Gewichte der verschiedenen Sortimente die gangbarsten und fast an allen Orten gewöhnlichsten; die Juften aber von schwerern Gewichten nicht allenthalben anzubringen sind.

Daher muß man die Häute zu einer Rolle auf folgende Art sortiren:

	Extra fein.	ordin. fein.	fein Mittel	ord. Mittel	Ausschuß.	Roßwall.
Der Ballen zu	8 Centner.	$7\frac{8}{4}$ Centn.	$8\frac{1}{4}$ Centn. $10\frac{1}{2}$ Pf. $8\frac{3}{4}$ – $8\frac{1}{2}$ Ct.	$8\frac{5}{8}$ Centn. $11\frac{1}{4}$ Pf. bis $8\frac{1}{4}$ Ctn.	9 bis $9\frac{1}{4}$ Centner.	$9\frac{1}{2}$ Centn. 5 Pf. bis $9\frac{3}{4}$ Centn. $7\frac{1}{2}$ Pf.
muß halten	Pfund.	Pfund.	Pfund.	Pfund.	Pfund.	Pfund.
1ste Haut	$8\frac{1}{2}$.	9.	9.	$9\frac{1}{2}$.	$10\frac{1}{2}$.	$10\frac{1}{2}$.
2te —	8.	$8\frac{1}{2}$.	$8\frac{1}{2}$.	9.	$9\frac{1}{2}$.	$9\frac{1}{2}$.
3te —	$7\frac{1}{2}$.	$7\frac{1}{2}$.	8.	$8\frac{1}{2}$.	$8\frac{1}{2}$.	9.
4te —	7.	7.	$7\frac{1}{2}$.	8.	8.	$8\frac{1}{2}$.
5te —	6.	$6\frac{1}{2}$.	7.	7.	7.	8.
6te —	5.	$5\frac{1}{2}$.	6.	6.	6.	7.
Die Rolle zu	42.	44.	46.	48.	$49\frac{1}{2}$.	$52\frac{1}{2}$.

Auf eben diese Art werden auch die ertrunkenen Juften sortirt. Das beste Sortiment vom Roßwalljuften ist wohl, wenn der Ballen $9\frac{1}{2}$ Centner 5 Pfund, höchstens $9\frac{3}{4}$ Centner $7\frac{1}{2}$ Pfund wiegt; und wenn eine Rolle $\frac{1}{2}$ Centner weniger $2\frac{1}{2}$ Pfund, höchsten $\frac{1}{2}$ Centner weniger 1 Pfund schwer wird; auch das Paar Juften $17\frac{1}{2}$, höchstens 18 pfündig, sich befindet. Schwerere sind nicht gut zu debitiren, aber leichtere desto eher; denn der Schuster kauft lieber leichte als schwere Juften: wiewohl zu vermuthen ist, daß, wenn dieses Sortiment leichter ausfallen sollte, viel plattdünne Häute, die der Schuster noch weniger brauchen kann, sich alsdann dabey befinden dürften.

Bey dem Verkaufe der Juften in Rollen, (nicht in Ballen) hat man, (es sey von welchem Sortimente es wolle) zu merken, daß man sich aus den Rollen keine Häute ausschießen lasse, und dagegen aus andern Rollen bessere gebe, weil dadurch die andern Rollen, mithin das ganze Sortiment völlig entstellt wird: sondern wenn man das Sortiment vorher durch und durch gleich sortirt hat, so daß eine Rolle der andern gleich fällt, läßt man dem Käufer die Rollen aussuchen, welche ihm anständig sind, und hernach, ohne einige ausgeschossene Häute behalten. Will man dem Käufer gern willfahren, so läßt man ihm eine Haut, oder höchstens zwey, aus einer Rolle ausschießen, und giebt ihm aus einer andern Rolle dafür wieder eine oder zwey, welche jedoch die Gleichheit derjenigen haben, die vorher ausgeschossen worden sind und nicht besser ausfallen. Ließe man dem Käufer aber auch aus den Rollen ausschießen, und gäbe ihm aus andern Rollen dagegen bessere hinein, so muß man gleichwohl den Preis der ausgesuchten Rollen so hoch machen, daß man gewiß weiß, man habe dabey Vortheil und keinen Schaden, wenn gleich die ausge-

schoßenen Juften zum schlechten Sortiment kommen sollten.

Den einzelnen Verkauf oder den Verkauf der Juften stück- und hautweise muß man entweder ganz unterlassen, oder dabey folgende Regeln beobachten:

1) Man eröffne bey einem Sortimente nicht viele Rollen, besonders bey dem feinen und ordinairen Mitteljuften, Ausschußjuften, Roßwall und ertrunkenen Juften (eben so bey dem polnischen und Grenzjuften), damit nicht alle brauchbare Häute aus den Rollen herausgesucht werden, bey dem extrafeinen und ordinairfeinen aber kann man die meisten Rollen (weil da alle Rollen gut, obgleich hier und da eine Haut in der Farbe oder Narbe schöner fällt, als die andere) eröffnen, denn wenn auch eine solche schönere Haut beym einzelnen Verkaufe herausgelesen wird, so macht dieses die Rolle zwar etwas schlechter, wird aber beym Rollen- und Ballenverkaufe nicht so genau beobachtet; jedoch muß man auch bey diesen beyden Sortimenten viele Rollen lieber nicht eröffnen, weil die, welche die einzelnen Juften von feinen Sortimenten kaufen, immer die gleichen und leichtesten Häute herauslesen, wodurch die feinen Sortimente, und dadurch auch alle andere sehr verliehren.

2) Wenn man Rollen eröffnet, und daraus einzelne Häute verkauft, bringt und sortirt man sie nach Vollendung des Verkaufs wieder, wie es das Sortiment erfordert. Dies geschieht, theils, wenn man noch einzelne Häute übrig hat, theils, wenn man etliche Rollen, aus welchen verkauft worden ist, aus einander theilt, und sie hernach von neuem sortirt, damit jede

Rolle wieder etwas tüchtig, und zu diesem Sortiment dienlich ausfalle.

3) Man verkaufe die besten aus den Rollen theurer, als sie im Centner oder in Rollen zu stehen kommen, damit, wenn auch gleich die Rollen schlechter werden, und zu diesem Sortiment nicht mehr taugen, man davon gleichwohl keinen Schaden, sondern Vortheil habe.

4) Die schlechtesten Häute aus jeder Rolle kann man dagegen einzeln um den Preis geben, den sie in den Rollen haben, denn man kann hernach, (wenn das Sortiment der Rolle auch nicht mehr vollständig zu machen ist,) den Ueberrest zu einem feinern Sortiment brauchen und einsortiren.

Ferner muß man bey dem Verkaufe der Juften wissen, an wen man die russischen Juften rollen- oder stückweise verkauft. Dieses sind nun vorzüglich die Schuhmacher, welche nicht nur extra- und ordinairfeinen Juften, sondern auch, und mehrentheils, feinen und ordinairen Mitteljuf en, dann und wann aber Ausschußjuften, Roßwalljuften zu Rahmen, Brandsohlen und Absatzflecken, auch ertrunkene Juften kaufen, und anstatt des Fahlleders zu Commißschuhen und Stiefeln verbrauchen. Die Riemer kaufen nur extrafeine, und nicht einmal ordinairfeine Juften. Die Buchbinder gebrauchen die ganz kleinen und zarten extrafeinen Juften, womit man besonders große Handlungs- und Comtoirbücher zu überziehen pflegt. Endlich brauchen auch die Schmiede die etwas stärkern extrafeinen Juften zu Schurzfellen.

Vertrieb der russischen Juften in Leipzig.

Die feinen Juften, sowohl extra- als ordinairfeine, werden von hier nach Regensburg, Prag, Zittau, Görlitz, Bauzen, Neusalza, Dresden, Pirna, Naumburg, Gera, Grätz u. s. w. zum Theil in großer Menge abgesetzt. Die feinen Mitteljuften gehen auch ballenweise nach Regensburg, Prag, Böhmen u. s. w., doch nicht so häufig, als die extra- und ordinairfeinen. Dagegen die feinen Mitteljuften besser, als die extra- und ordinairfeinen. Die ordinairen Mitteljuften gehen, doch nicht so häufig, wie die feinen, nach Zittau, Görlitz, Bauzen, Neusalze, Naumburg, und in den thüringischen Kreis, nach Gera und Grätz. Von dem Ausschußjuften, Roßwall und den ertrunkenen Juften ist ballenweise von Leipzig aus auf andere Städte kein Vertrieb; daher man sich auch mit diesen Sortimenten nicht überhäufen muß.

Der polnische und Grenzjuften ist mit Vortheil in Danzig zu committiren.

Um den Juften gut zu erhalten, muß man ihn weder zu feucht noch zu trocken liegen lassen.

g. Preise.

Der Preis des russischen Juftens ist ungewiß, weil ein jeder Deutscher oder Ausländer, welcher seine Waaren mit den Russen vertauscht, nach Proportion des Preises, den er auf solche Waaren setzt, auch die Juften theuer oder wohlfeil annehmen muß; daher es kommt, daß manchmal Juften in Deutschland

wohlfeiler verkauft werden, als sie im Einkaufe gekostet haben, und doch noch Vortheil für den Verkäufer dabey ist, weil nämlich die dafür gegebene Waare um so viel theurer ausgebracht wurde. Holland, Hamburg und Lübeck sind Hauptbeziehungsörter, und es ist bisher das Pfund etwa zu 10 bis 12 Schilling in Banko mit 8 2/3 Procent Rabat oder 13 Monat Diskant verkauft worden, von welchen hernach in Oberdeutschland der Centner 30 oder mehr Rthlr., nach der Güte des Guts, in leichtem Gelde gegolten hat. Selbst in Rußland ist, nach Verschiedenheit der Güte, der Preis verschieden, indem z. B. von den Mastersky das Pud allezeit mehr kostet, als von den andern. In Rußland geben die Juften durchgehends, sie mögen schlecht oder gut seyn, wenn sie verkauft werden, nach dem Zolltarif von 1783, 88 Kopeken für jedes Pud Zoll.

8) Saffian.

a. Namen.

Holl. Levantsch leêr, Turksch leêr. Dän. Saffian. Schwed. Saffian. Engl. Moroco, Turkey Leather Franz. Marroquin, Ital. Marrocchino. Span Marroqui. Port. Marroquim. Ruff. Safian. Poln. Szafian.

b. Beschreibung und Eintheilung.

Der Saffian ist ein dünnes, glänzendes und verschieden gefärbtes Leder.

Die vornehmsten Sorten sind, rother, gelber und schwarzer Saffian.

Nach den Ländereyen, in welchen der Saffian bereitet wird, giebt es vorzüglich folgende Arten:

1) Türkischen, gelben und rothen.

2) Maroccanischen; dieser ist roth und molligter als der türkische.

3) Polnischen oder Grenztürkischen. Er hat seine beyden Namen daher, weil er nicht in der Türkey, sondern meist in Polen zubereitet wird. Man hat davon zwey Sorten:

a) Gelben Rusakker oder russischen und

b) rothen Grenztürkischen Saffian.

Diese beyden Sorten unterscheiden sich von dem ächten türkischen Saffian,

1) in Ansehung der Farbe, indem auf der Narbenseite der gelbe nicht so schön citronengelb, und der rothe nicht so schön carmoisinroth aussieht, auch weniger glänzet, als der ächte türkische;

2) in Ansehung der Narben, indem weder der gelbe, noch der rothe, so schöne klare, zarte und saubere Narben hat;

3) in Ansehung der Narbenseite, die sich von beyden Sorten zuweilen ganz rauch und hart, und nicht so glatt, als von dem rechten türkischen anfühlet;

4) in Ansehung der Bereitung, indem beyde Sorten etwas härter und klappriger sind;

5) in Ansehung der Seitenlöcher, die weder der gelbe noch rothe polnische Saffian hat.

Es befinden sich auch bey beyden Sorten, auf der Fleischseite, fast am Schwanze, ein großes schwarzes (entweder geschwärztes oder gebranntes) Zeichen, welches diese von dem rechten türkischen, nebst den gedachten Seitenlöchern, unterscheidet, daß man hieran gleich sehen kann, welches der ächte türkische, und welches der grenztürkische oder polnische sey.

c. Bereitung.

Man nimmt dazu keine andere als Bock- oder Ziegenfelle, und die Bereitung ist für die rothe und gelbe Farbe etwas verschieden. Die rothen Saffiane erfordern mehr Arbeit und Kostenaufwand, als die gelben, und sind daher theurer im Preise. Die Bereitung der rothen ist folgende: Die rohen Häute werden zuerst gewässert, auf der Fleischseite beschabt, und zum Enthaaren in eine Kalklauge gelegt. Die astrachanischen Tartarn lassen die Häute in dieser Kalklauge oft drey Wochen liegen; wodurch aber ihre Saffiane so spröde, brüchig und verbrannt zu werden pflegen, daß sie zu nichts taugen, und man nur einen unerfahrenen Käufer damit hintergehen kann. Hierauf werden die Häute von den Haaren befreyt. Durch diese Behandlung bekommt die Haarseite der Häute ein sauberes und sehr weißes Ansehn; die Substanz derselben ist aber hernach sehr mürbe, und die Saffiane haben, wegen dieser Kalkbeize, gegen andere Lederwaaren, sehr wenig Dauerhaftigkeit. Um die Häute wieder vom Kalke zu befreyen, werden sie in eine Beize von Hundeexkrementen oder weißen Enzian 24 Stunden gelegt. Hierauf werden sie ausgepreßt, und sogleich in einen Brey von Waizenkleye und warmen Wasser gelegt, worin sie dreymal 24 Stunden bleiben, weicher werden und aufquellen. Dies die Vorbereitung.

Die eigentliche Bereitung wird dem Saffiane hauptsächlich mit Honig gegeben. Auf 80 Stück Häute nimmt man gegen 25 Pfund rohen Honig. Dieser wird mit Wasser gekocht, und lauwarm über die in einzelnen Trögen vertheilten Häute geschüttet, welche diese Honigbrühe einsaugen. Hierauf werden sie alle in eine trockene Kufe dicht über einander gepackt, ein Deckel mit schwerem Gewichte darauf gelegt, und mit Filzdecken, Teppichen oder Pelzen bedeckt, damit der Dunst bey der Gährung nicht verfliege. Durch eine Gährung von vier und zwanzig Stunden bekommen sie den Kern; dann werden sie rein abgespühlt, ausgerungen, und in eine mäßig starke Kochsalzsole 5 bis 6 Tage lang gelegt, und auf Stangen gehängt, damit die Sole abtriefen kann. Nun haben die Häute ihre völlige Bereitung zum Rothfärben.

Zu dieser Färberey selbst nimmt man Scharlachkörner oder Kochenille, oder wie die Tartarn sagen, Kirmiß. Man kocht zuerst in etwa 4 russischen Eimern Wasser etwas weniger als ein Pfund von dem getrockneten im Astrachanischen wachsenden Kraute, Salsola ericoides, tatarisch Tschagan genannt, eine ganze Stunde lang. Die Saffianbereiter sehen darauf, daß das Wasser nicht stark gefärbt sey, und auf den Nagel getröpfelt, nur eine kaum merkliche grüne Farbe zeige. Dann wird das Kraut aus dem Kessel genommen, und die zuvor rein pulverisirte Kochenille, auf einen Kessel von 4 russischen Eimern etwa zu 1/2 Pfund zugeschüttet, wohl umgerührt und dem Kessel frisch Feuer gegeben. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß der rothe Schaum nicht übersiede. Das eingekochte Wasser wird immer wieder mit dem Absude des Krauts Tschagan ersetzt, und mit dem Sieden so lange fortgefahren, bis man sieht, daß sich die Ko-

chenille recht aufgelößt hat, und die Farbe recht lebhaft geworden ist. Hierauf wird etwa 2 Loth gestoßener und gebrannter Alaun in die Farbe geschüttet, womit man diese noch eine Viertelstunde absieden läßt.

Diese Farbenbrühe schöpft man mit einer Kelle, wenn sie noch lauwarm ist, in Mulden aus, faltet eine Haut nach der andern mit der Haarseite auswärts zusammen, und walkt sie in ihrer Portion Farbe (von einer Kelle) so lange, bis sie alle färbende Theile gleichförmig eingezogen hat; dann werden sie ausgedrückt und einzeln über Stangen gehängt. Dieses Tränken mit Farbe wird auf die beschriebene Art 3 bis 4 Mal wiederholt; so daß jede Haut vier Kellen voll Farbe bekommt. Aus der vierten Farbe werden die Häute nicht ausgedrückt; sondern noch ganz naß über Stangen zum Auslüften hingehängt.

Erst nach dem Färben giebt man den Häuten noch eine Gerbe mit den Blättern vom Gerberbaum (Rhus cotinus), welchen die Armenier Belge nennen. In dieser Gerbe oder Säurung (Qwaß,) liegen die Saffianhäute 8 Tage und Nächte, doch so, daß immer um den andern Tag wieder frische Lohe gegeben wird; mithin überhaupt 4 Lohen. Einige Saffianbereiter in Armenien nehmen zur vorzüglichen rothen Farbe ihres Leders auf 1/2 ℔ Kochenille noch 2 Loth oder etwas mehr Orseille (Lötur oder Lüter), wodurch auch die astrachanischen Saffiane von den Türkischen an Schönheit der Farbe übertroffen werden. Anstatt des Laubes vom Gerberbaume werden zerstoßene Galläpfel noch für dienlicher zur Gerbe gehalten, indem dadurch die Farbe eine mit dem Leder gleiche Dauer erhalten soll; dahingegen die mit den Blättern des Gerberbaums gar gemachten Leder sehr bald verschießen.

Die kasanischen Tatarn färben ihre Saffiane mit Rothholz und gerben sie mit Mehlbeerenstrauch (Arbutus uva ursi). Dies giebt aber schlechtfarbige leicht verschießende Waare.

Wenn man das Saffianleder aus der Gerbe nimmt, bleibt noch die letzte Arbeit übrig. Man läßt es eine Zeitlang an der Luft trocknen, schabt es auf der Streckbank mit scharfen Schabeisen an der Fleischseite recht glatt und rein; wäscht es im fliessenden Wasser, spannt jedes Fell gehörig mit Pflöcken am ganzen Rande herum aus, und läßt es trocken werden. Hernach müssen die Felle noch mit einem hölzernen Gniedel an der Haarseite geglättet, und zuletzt auf einen dicken Filz gelegt werden, wo man mit einer eisernen Hechel, die stumpfe Spitzen hat, die Grübchen auf eben dieser Seite eindrückt, welche die Saffiane zu haben pflegen.

Gelber Saffian wird zu Astrachan wenig gemacht, weil er geringern Absatz hat. Die Farbe, der man sich hierzu bedient, sind Beeren gemeiner Art Rhamnus, welche unter dem Namen Uloschärr aus Persien gebracht werden. Die kasanischen Tataren färben ihre schlechten gelben Saffiane mit den Blumen der gelben Kamille (Anthemis tinctoria). Bey Verfertigung des gelben Saffians beobachtet man in Astrachan folgenden Unterschied in der Behandlung. 1) Man bedient sich bey der Vorbereitung des Honigs gar nicht; 2) bringt man auch die Häute nicht in die Salzsole. 3) Statt der Honigbereitung und des Pöckels, legt man die Häute vor der Färbung in die Lohe von den Blättern des kislärschen Gerberbaums, und läßt sie darin acht Tage liegen. 4) Zur gelben Farbe braucht man das Kraut Tschagan gar nicht, sondern man kocht im reinen Wasser die bloßen Beere, wo-

von auf vier russische Eimer ungefähr 10 Pfund erfordert werden, und erhöht die Farbe nachher mit 3 Loth Alaun auf jedes Pfund Beere. Das Färben geschieht wie bey dem rothen; nach dem Färben werden die Felle aber nicht wieder in die Lohe gebracht, sondern rein gekratzt, durchgewirkt, geglättet und geputzt.

In Kasan legt man die vorher eingeweichten Häute 3 mal 24 Stunden lang in eine Potaschenlauge, welche mit lebendigem Kalke verstärkt worden ist. Dann müssen sie 24 Stunden in Flußwasser, hernach einen ganzen Tag in einen lauwarmen Absud von album Graecum (Hundekoth), liegen. Hierauf wird jede Haut wie ein Sack zusammengenäht, und zum Drittheil mit zerhackten Blättern und Stengeln von einer Pflanze angefüllt, die in Rußland Tolaknanka heißt, und in der Gegend von Salikamskaja wächst. Der Sack wird nun mit Wasser gefüllt, und zugenäht. Diese Schläuche werden in einem weiten Bottich, einer über den andern gelegt, und mit großen Steinen beschwert, wodurch das Wasser genöthigt wird, durch die Zwischenräume des Leders zu dringen. Nun füllt man die Schläuche mit dem nämlichen Wasser wieder an und verfährt auf dieselbe Art wohl zehn Mal nach einander. Hierauf werden die Felle im Flußwasser abgespühlt, und dann gefärbt. Die weissen werden zur rothen und gelben Farbe ausgesucht, die andern färbt man schwarz

Zur schwarzen Farbe nimmt man 12 ℔ Blauholz, läßt dieses 2 Stunden lang in 15 russischen Eimern Wasser kochen. Bey dem Färben nimmt der Fabrikant ungefähr 3 berliner Maaß von dieser Farbe, und gießt sie kochend in ein Geschirr, das groß genug ist, ein Fell darinnen färben zu können, fügt zugleich einen Eßlöffel voll Kupferwasser hinzu, und legt

das Fell hinein. Wenn die Farbe kalt geworden ist, schüttet man sie weg, nimmt wieder andere, und läßt sie wie die erstere erkalten. Diese Arbeit wird 12 Mal wiederholt.

Wenn die Häute roth gefärbt werden sollen, nimmt man 24 bis 30 Pfund rothes Sandelholz, welches so lange in der nämlichen Menge Wasser gekocht wird, wie die schwarze Farbe. Um gelb zu färben, bedient man sich der gelben Beere, ohne weitern Zusatz.

d. Kennzeichen der Güte.

Alle Sorten von Saffian müssen von schöner Farbe, klarer Narbe, molligter Bereitung, nicht löcherig, nicht narbenbrüchig, spießig, in der Gare verbrannt, schadhaft, abschößig u. s. w. seyn; sondern aus Fellen bestehn, die durchaus Gleiche haben, und lederhaft sind. Zu dem rothen und gelben türkischen und dem rothen maroccanischen Saffian werden keine Kalbfelle oder andere zubereitete Leder, sondern lauter in der Türkey bereitete Bockhäute genommen. Ziegenfelle sind zu platt und dünn.

Die Farbe des rothen muß recht schön carmoisinroth, und die des gelben recht licht citronengelb seyn; jedoch muß man merken, daß der rothe maroccanische etwas lichter, als der rothe türkische ist. Die Fleischseite von beyden rothen Sorten fällt etwas lichtbräunlich aus; von der gelben Sorte aber noch lichter. In den Seiten müssen alle drey Sorten Löcher haben.

e. Gebrauch.

Der Saffian wird von den Schuhmachern zu ungarischen und polnischen Stiefeln, zu Pantof-

feln und Frauenzimmerschuhen, und von den Buchbindern zu Bänden der Bücher verarbeitet.

f. Handel.

In der Levante und in den Osmannischen Ländern, woher wir noch immer die vorzüglichsten Sorten dieser Waare erhalten, giebt man den Häuten von volljährigen Böcken den Vorzug; hingegen in Europa wählt man besonders die von jungen Böcken, weil diese zärter und auch zugleich wohlfeiler sind. Indessen ziehen doch gewisse Handwerker, besonders die Täschner und Schuhmacher, das stärkere Leder dem schwächern vor. Der schönste Saffian ist der, welchen wir von der Insel Cypern, von Diarbekir, Smyrna, aus der Krim u. s. w. erhalten. Marockinleder wird von allerley Art und Feine in dem letztern Lande zubereitet. Die stärksten Manufakturen sind die zu Ghöslewo und Karasu. Sie liefern jährlich gegen 10000 Touras Marokin, (Sabtian genannt,) und etwa halb so viel von der schlechten Gattung, die mit Fernambuk- und St. Marthaholz gefärbt ist, und zu Karasu verfertigt wird; ferner eine gleiche Menge ächt rothen, mit Kochenille gefärbten; etwa den zehnten Theil schwarzen, halb so viel weißen, welche beyden letztern Sorten zu Kaffa gemacht werden. Der Touras der ächtrothen, oder mit Kochenille gefärbten Leder hält 5 Stück, bey dem unächtrothen 10 Stück. Diese Waare geht häufig nach Bender, Taman, Cirkassien u. s. w. Die unächtrothe, gelbe, weiße und schwarze kostet nach Verhältniß der Güte stückweise 55 bis 60 Para auf der Stelle; hingegen die ächtrothe, mit Kokus oder Kochenille gefärbte Waare 2 1/2 bis 2 3/4 Piaster das Stück.

Außerdem werden hier noch ausgeführt, gegen 20000 Touras gelbgefärbtes Schafleder (Meschin); halb so viel rothes; 5000 Touras schwarzgefärbtes; und 20000 Touras weißes, den Touras zu 10 Stück gerechnet.

Die rothen und gelben astrachanischen Saffiane sind berühmt und übertreffen die tatarischen, türkischen und die übrigen. Hingegen hält man die schwarzen Saffiane von Astrachan nicht für besser, als die, welche in Kasan oder sonst in Rußland gemacht werden. Deshalb geht auch vom rothen und gelben eine große Menge ausser Land, und sie kommen selbst im asiatischen Handel vor.

Da der türkische rothe und gelbe Saffian nicht so weich und molligt ist, als der maroccanische; so wird es oft nothwendig, daß man ihn noch von den Corduanmachern durchs Krispeln gleichfalls weich machen läßt: nur verliehren beyde Sorten, wenn sie gekrispelt werden, auf der Narbenseite den Glanz der Farbe. Es ist daher besser, beym Committiren dieser beyden Saffiansorten dafür zu sorgen, daß man sie recht molligt, und wenn auch nicht so weich wie den maroccanischen Saffian, doch nicht hart und klapprigt, aus dem Lande erhalte, und nicht erst hier dürfe krispeln lassen, weil sich mehr Käufer finden, wenn die Saffiane ihren Glanz noch haben.

Beym Committiren des Saffians muß man lauter schöne große Felle verschreiben, und keine ganz kleine darunter annehmen, auch wohl zusehen, daß die Sorte, die man committirt hat, egal ausfalle, oder gleich sortirt sey. Man committirt aber in Deutschland sowohl den türkischen rothen und gelben, als den maroc-

canischen rothen Saffian mit Vortheil von Venedig und Livorno, so wie beyde Sorten des polnischen, oder grenztürkischen Saffians von Danzig. Mit dem polnischen Saffian darf man sich nicht zu sehr belegen, weil er nicht so häufig abgeht, als der ächte türkische.

Man kauft und verkauft den Saffian nicht nach dem Gewichte, sondern Stück- und Dutzendweise.

9. Korduan.

a. Namen.

Holl. Spaansleder, Corduaan. Dän. Korduan. Schwed. Korduan. Engl. Cordovan leather. Franz. Cordouan. Ital. Corduvano. Span. Cordoban. Port. Cordovão. Russ. Kordowan. Poln. Kordyban.

b. Beschreibung.

Der Korduan unterscheidet sich vom Saffian durch weiter nichts, als daß er weicher und kleinnarbigter ist. Er soll seinen Namen von der Stadt Corduba in Spanien erhalten haben, wohin die Kunst, ihn zu bereiten, vermuthlich aus Afrika zuerst gekommen ist.

c. Eintheilung.

Folgende drey Arten Korduan werden in Deutschland verhandelt, als:

1) weißer türkischer und levantischer, der von unsern Korduanmachern hernach gefärbt und zubereitet wird.

2) Der rauchschwarze, so genannt, weil man ihn nicht auf der Narben- sondern auf der rauchen Fleischseite, schwarz zugerichtet hat. In Rücksicht der Bereitungsart hat man von diesem Corduan

a) Danziger,
b) Lübischen,
c) Türkischen,
d) Französischen,
e) Leipziger,

welche gewöhnlich nach Güte und Schwärze eben so auf einander folgen.

3) Der glatte, oder Glanzkorduan, ist blos auf der Narbenseite zugerichtet.

4) Der matte Korduan hat keinen so schönen Glanz als der vorhergehende.

d. Bereitung.

Der Korduan wird aus Bock- Ziegen- und Schaffellen fast auf die nämliche Art gemacht, wie Saffian. Er wird aber nur mit gemeiner Lohe gegerbt und mit Sumach- und Galläpfellauge gelaugt. Man macht ihn jetzt, von verschiedener Güte, an vielen Orten in Deutschland nach, z. B. in Lübeck, Hamburg, Stettin u. s. w. In großen Städten Deutschlands sind ganze Zünfte von Korduanmachern, welche aber oft nur die zubereiteten weißen Bockfelle aus der Türkey kaufen, und ihnen durchs Narben, Glätten und Färben vollends die Zurichtung geben.

e. Gebrauch.

Der Korduan von den stärkern Bockfellen verarbeitet der Schuhmacher zu Korduanschuhen, die dün-

nen Ziegenfelle verbraucht der Buchbinder, Beutler u. s. w.

f. Handel und Kennzeichen der Güte.

Die vollkommensten und schönsten Korduane kommen aus der Levante, vornämlich aus Konstantinopel, Smirna und Aleppo, weil man dort bessere Felle hat und auch die Kunst der Lederbereitung länger und besser versteht, als in Europa. Den meisten türkischen Korduan erhält man über Venedig, Ancona, Livorno, Holland und Marseille. Man erhandelt die Waare zu Smyrna bey 6 Stück, an andern Orten nach dem Gewichte. Die besten für Deutschland sind die, von welchen das Dutzend 18 bis 20 ℔ wiegt. Er muß recht weiß, klar und sauber von Bockfellen bereitet, geschmeidig, nicht hart, verbrannt, beschädigt, löcherig u. s. w. seyn. Von dem matten Korduan darf das Dutzend nicht über 12 Pfund schwer seyn. Bockkorduan ist 18 bis 20 Pfund schwer. Die Felle davon müssen recht kernig, schwarz, glänzend und sauber seyn.

10. Chagrin oder Schagrin.

a. Namen.

Holl. Segryn. Dän. Chagrain. Schwed. Chagrin. Engl. Shagreen, Chagreen. Franz. Chagrin, Chagrain Ital. Zigrino, Sagrino, Sagri. Span. Zapa. Port. Lixa. Russ. Schagrin, Schagren. Poln. Capa.

b. Beschreibung.

Der ächte Schagrin ist ein hartes, starkes, lohgares Leder, welches auf der Narbenseite lauter kleine Erhabenheiten, wie Körner hat, mancherley Farben annimmt, und sich im Wasser erweicht. Der Name Schagrin kommt von dem persischen Worte Sagri her. Man nennt auch auf ähnliche Art getippelte oder körnichte Fischhäute Schagrin, welche aber nicht mehr sehr gebräuchlich zu seyn scheinen.

c. Eintheilung.

In Rücksicht der Farbe giebt es vorzüglich

1) Rothen Schagrin. (Der ächteste ist der theuerste unter allen.) 2) Meergrünen: 3) Blauen; 4) Schwarzen; 5) Weißen und 6) Gelben.

d. Bereitung.

In der Tatarey und Rußland, in Tripolis und Syrien wird der Schagrin von den Häuten der bucharischen Waldesel bereitet. Zu Astrachan, in Rußland und in vielen Gegenden von Persien bedient man sich von den Pferdehäuten derjenigen Theile zu diesem Leder, die das äußerste Ende des Rückens über den Lenden ausmachen und in Gestalt eines halben Mondes ausgeschnitten werden. Die Bucharen gerben zwar die ganzen Eselshäute auf Schagrinart; aber die feinen und vorzüglich schön gefärbten Häute, die uns Astrachan und Persien liefern, werden nur von gedachten Rückenstücken der Pferdehäute bereitet. Außer diesen Gegenden macht man auch zu Ghöslewa viele tausend Stücke Schagrin. Zu Astrachan wird

dieses Leder größtentheils von Tataren und Armeniern bereitet. Das Verfahren ist nach mehreren darüber verglichenen Nachrichten im Wesentlichen folgendes: Man nimmt die hintersten Rückenstücke von rohen Esels- oder Pferdehäuten, welche etwa 1 1/2 Arschin nach der Queere über die Hüften lang, und etwa einer Arschin nach der Länge des Rückens breit, ausgeschnitten wurden. Das Uebeige von den Häuten wird zur Schagrinbereitung nicht tauglich gehalten. Diese Rückenstücke legt man in reines Wasser und läßt sie einige Tage darinnen liegen, bis sie recht durchgeweicht sind, und das Haar leicht fahren lassen. Dann nimmt man ein Fell nach dem andern heraus, breitet es über ein schräg an die Wand gelehntes Brett aus, so daß eine Ecke desselben über den Rand des Brettes reicht, und eingeklemmt wird. Dann schabt man mit einem stumpfen Schabeisen (Urak) die Haare und das Oberhäutchen herunter, und legt die gereinigten Felle wieder in reines Wasser zum Weichen.

Nach dem Abhaaren breitet man wieder ein Stück nach dem andern, wie zuvor, aus, kratzt die Fleischseite ab und säubert die Narbenseite, so, daß von der nun ganz weich gewordenen Haut nichts mehr als das reine fasrige Gewebe übrig bleibt, welches zum Pergament dient, aus dichten Lagen weißer narbiger Fibern besteht, und etwa wie eine im Wasser eingeweichte Schweinsblase aussieht. Nach dieser Vorbereitung werden die Felle in besonders dazu eingerichtete Rahmen ganz gleichförmig eingeschnürt, mit reinem Wasser durchnäßt und in die Werkstube gebracht.

Hier wird nun jedes Fell auf der Narbenseite mit dem schwarzen, sehr glatten und harten Saamen von einer Art des Gänsefußes (Chenopodium album), den

die Tataren Alabuka nennen, und der um den südlichen Wolgastrom bey Gehöften und um Gärten häufig und fast mannshoch wächst, dicht überstreuet; dann ein Filz darauf gebreitet, und der Saame mit den Füssen eingetreten. Ohne diesen Saamen abzuschütteln, trägt man hernach die Rahmen wieder an die freye Luft zum Trocknen und lehnt sie an eine Wand so an, daß die mit Saamen bestreuete Seite nach derselben zu gekehrt und also nicht von der Sonne beschienen wird.

Nach dem Trocknen werden die eingedrückten Körner abgeklopft, und die Haut erscheint dann voller Grübchen. Darauf werden sie auf einer mit dicken Filzen bepolsterten Streckbank beschabt, um die etwa hervorragenden Rauhigkeiten wegzunehmen und zu ebnen, so daß von den Saamenkörnern nur schwache Eindrücke übrig bleiben. Nach dieser Bearbeitung legt man den Schagrin wieder ins Wasser, worinnen die zu Grübchen eingedrückten Punkte aufquellen, und das Korn des Schagrins bilden. Man läßt die Schagrinstücken zu dem Ende 48 Stunden im Wasser aufweichen, und schwankt sie hernach einigemal in einer starken und heißen Lauge, welche aus einer bey Astrachan befindlichen alkalescirenden Salzerde (Schora) durch das Kochen erhalten wird. Aus dieser Lauge werden die Felle warm auf einander gepackt, wodurch sie in wenigen Stunden ausserordentlich aufquellen und erweicht werden. Hierauf legt man sie auf 24 Stunden in eine mittelmäßig starke Sole von Kochsalz, wodurch sie sehr weiß und schön, auch zu Annahme einer beliebigen Farbe geschickt werden.

Sobald sie aus der Salzsole kommen, muß man ihnen auch die Farbe geben. Die gewöhnlichste Farbe, die man dem feinen Schagrin mitzutheilen pflegt, ist

die Meergrüne, als die beliebteste. Aber alle in ihrer Kunst erfahrne Schagrinbereiter wissen auch dieses Leder blau, roth und schwarz zu färben, auch weißen und aschgrauen Schagrin zu verfertigen.

Zur grünen Farbe hat man weiter nichts nöthig, als feine Kupferfeile und Salmiak. Man läßt nämlich so viel Salmiak in heißem Wasser zergehen, als das Wasser nur annehmen will. Mit diesem Salmiakwasser bestreicht man die von der Sole noch feuchten Schagrinhäute an der ungekörnten Fleischseite, und wenn sie wohl durchnässet sind, streut man eine dicke Lage von Kupferfeile darüber, schlägt die Haut doppelt zusammen, so daß die bestreute Seite inwendig zu liegen kommt, rollt hernach jedes Stück besonders in einen Filz oder Woilok auf, stapelt alle diese Rollen auf einander, und beschwert sie mit einem schweren, gleichförmig drückenden Gewichte, worunter man sie 24 Stunden liegen läßt. In dieser Zeit löset das Salmiakwasser genug Kupfertheilchen auf, um die Häute mit einer angenehmen meergrünen Farbe zu durchdringen. Diese wird zwar das erste Mal noch nicht hinlänglich stark; aber eine zweyte Wiederholung vollendet die Färbung ganz. Man läßt daher die Felle in einer von Kupferstaube mit Salmiakwasser bereiteten Lauge noch 24 Stunden lang liegen, worauf sie vollkommen durchgefärbt sind, und nur noch gesäubert, ausgebreitet und getrocknet werden dürfen.

Zur blauen Farbe auf Schagrin bedient man sich bloß des Indigs, wovon zu dieser Absicht 2 ℔ fein gerieben und in kaltes Wasser so lange umgerührt wird, bis er sich darinnen aufzulösen anfängt. Hiernach läßt man darin 5 Pfund zerstoßenen Alakar (eine Art von roher Soda oder Barilla) auflösen, setzt der Mischung

noch 2 Pfund Kalk und ein ℔ reinen Honig zu, durchrührt diese Masse, und setzt sie einige Tage der Sonne aus, wobey das Umrühren oft wiederholt wird. Die blau zu färbenden Schagrinfelle müssen aber nur in der natrösen Lauge (Schora), nicht in der Kochsalzlacke gelegen haben. Sie werden hierauf, wenn sie noch feucht sind, zusammen gefaltet, und am Rande herum mit der Fleischseite nach innen, und die schagrinirte Haarseite nach aussen gekehrt, dicht zusammen genäht, worauf man sie nach der Ordnung erst drey Mal in einen Kessel mit alter vorräthiger Farbe taucht, dabey jedesmal die überflüßige Farbe ausdrückt, endlich aber alle in die frische Farbe bringt, welche nicht ausgepreßt werden darf, und mit welcher man die Felle zum Trocknen im Schatten aufhängt, sie reinigt, an den Rändern beputzt und in Ordnung bringt.

Zum **schwarzen Schagrin** bedient man sich der Galläpfel und des Vitriols. Die von der Sole noch feuchten Felle werden erst dick mit fein gepulverten Galläpfeln bestreut, zusammen gefaltet, und über einander 24 Stunden lang hingelegt. Unterdessen wird eine neue Lauge von bittern Erdsalze oder Schora gekocht, und diese heiß in kleine Tröge gegossen. In dieser Lauge wird jedes Fell einige Mal hin und her geschwenkt, mit Galläpfelpulver bestreut, und wieder auf Haufen gelegt, damit der Färbestoff der Galläpfel recht durchziehe. Dann lässt man die Felle trocknen, klopft sie aus und säubert sie von den Galläpfeln Wenn dieses geschehen ist, werden die Felle auf der Schagrinseite mit zerlassenem Hammeltalg bestrichen, und an die Sonne hingelegt, damit das Fett einziehe. Das Ueberflüssige wird wieder abgeschabt. Hierauf läßt man Eisenvitriol im Wasser zergehn, bestreicht den Schagrin damit auf beyden Seiten, wodurch er eine schöne schwarze Farbe

annimmt, und putzt zuletzt die Ränder und die fehlerhaften Stellen.

Um weißen Schagrin zu bereiten, muß man die Felle erst mit einem scharfen Alaunwasser an der zu schagrinirenden Seite tränken, das Fell auf beyden Seiten mit einem Teige von Weizenmehle bestreichen und damit abtrocknen, hernach den Teig wieder mit Alaunwasser abwaschen und die Felle an der Sonne völlig trocknen. Dann schmiert man sie gelinde mit reinem, zerlassenem Hammeltalg ein, läßt sie dies Fett an der Sonne einsaugen, und drückt sie auch wohl mit den Händen, um diesen Zweck zu befördern, begießt dann jedes auf der Streckbank befestigte Fell mit warmen Wasser, kratzt mit stumpfen hölzernen Werkzeugen das übrige Fett aus, und bepützt endlich die Felle.

Die zur rothen Farbe bestimmten Schagrinhäute werden erst auf vorige Art weiß gemacht, hernach mit der Salzsole versehn, in welcher man sie vor der Färbung gegen 24 Stunden liegen läßt. Die Farbe selbst wird mit Kochenille oder Scharlachbeeren gegeben.

In Frakreich macht man den Schagrin aus Ziegenfellen nach, indem man sie mit heißen Kupferplatten, die eben solche Erhöhungen und Vertiefungen haben, preßt, und ihnen dadurch die körnigte Oberfläche giebt.

e. Gebrauch.

Man verbraucht den Schagrin bey uns zu Degen- und Messerscheiden, zu Bücherbänden, Schreibetafeln, Schreibekästchen, Uhrgehäusen, Futteralen, Etuis u. s. w.

f. Kennzeichen der Güte.

Die Felle müssen groß, schön, überall gleich seyn, auch nur ein kleines rundes Korn, welches gut geformt und nicht ungleich ist, dabey aber wenig glänzende und nicht gehörig granulirte Stellen haben.

g. Handel.

Der Schagrin wird Decher- und Dutzendweise erhandelt. Man bekommt ihn von verschiedenen Orten, unter andern von Tauris in Persien, aus Konstantinopel, Algier, Tunis, Tripolis und Polen. Der aus Konstantinopel ist der beste und beliebteste: und der dortige graue der theuerste. Der weiße oder scheckigte ist nicht so gut. Bey dem Einkaufe muß man den aus Konstantinopel, und in dessen Ermangelung den von Tauris, Algier und Tripoli wählen, weil der polnische zu trocken ist, und sich nicht gut färben läßt. Der Schagrin vom schwarzen Meere, zu Ghöslewo verfertigt, geht in großer Menge nach Bender, Kauchan und Konstantinopel, wo man ihn besonders zu Ueberzügen der Messer- und Säbelscheiden verbraucht. Der schlechteste Schagrin ist der, den man bey uns aus Ziegenfellen oder auch aus Korduan nachmacht.

11. Gepreßtes Leder

hat einige Aehnlichkeit mit dem Schagrin. Man nimmt dazu das feinste Fahlleder, wäscht es nach dem Krispeln mit Wasser und Rostuenstroh; legt, wenn es noch nicht ganz trocken ist, eine Fischhaut auf ein Brett und das Leder auf die Fischhaut, preßt es mit der Blaukstoßkugel, wodurch die Narben der Fischhaut sich dem Leder

einprägen und braucht dieses Leder zu den feinsten englåndischen Sätteln.

12. Jåmtlåndisches Leder

wird in der Provinz Jåmtland in Schweden verfertigt, ist sehr geschmeidig und dennoch wasserdicht. Man nimmt dazu Kalb- Schaaf- und Ziegenfelle. Das Unterscheidende bey der Behandlung derselben ist, daß sie in einer Lauge von sehr harziger Fichtenborke gestampft, in der Kälte getrocknet, und dann mit Fett geschmiert werden, welches man am Feuer einziehen läßt, worauf sie schnell in der Lohe abgewaschen werden.

13. Lohgares Schaafleder.

a. Gebrauch.

Es wird zu verschiedenen Arbeiten, vorzüglich von den Buchbindern und Futteralmachern zum Einbinden ihrer Bücher und Ueberziehung ihrer Futterale angewendet.

b. Güte.

Es muß durchgångig von hübscher molliger Gare, nicht hart oder klapprich, auch nicht schnittig oder sonst schadhaft, sondern durchaus gleich kernig und lederhaft seyn.

c. Handel.

Es wird an allen Orten, wo Gerber sind, vorzüglich aber zu Mühlhausen von besonderer Güte und um billige Preise verfertiget.

Es giebt davon verschiedene Gattungen, als grosse, mittlere und kleine Schaaffelle.

Man muß sie Decher- und Dutzendweise verschreiben, auch recht nachsehen, daß man keine kleinern zu dieser oder jener Sorte nicht gehörende Waare, bekomme.

B. Weißgares Leder.

1. Alaunleder, ungarisches Leder.

a. Vaterland.

Das ungarische Pfund- oder Sohlleder, dessen schon oben (unter A. Art. 1. Litt. d. Nr. 6.) erwähnt worden, wird mit Alaun und Talg zubereitet. Der Alaun und das Salz benehmen den Häuten die natürliche Fettigkeit, und verhindern zugleich das Trockenwerden und Verderben; der Talg hingegen vermehrt die Biegsamkeit und Zähigkeit. Die Waare ist in ganzen Stücken, und nicht zerspalten, wie das englische. Die Narbenseite ist inwendig, die Fleischseite aber auswendig gekehrt. Die Farbe der Narbenseite ist aschgrau.

b. Gebrauch.

Es wird am stärksten von den Sattlern und Riemern verarbeitet. Sie verfertigen daraus allerhand Hängeriemen, Pferdezeug u. dergl. Zu Hängeriemen an den Kutschen und Ziehriemen für die Pferde ist keine Gattung besser als diese, denn es ist weder durch eine vorhergegangene Gährung geschwächt, noch durch Kalk verbrannt, daher auch ein Paar Hängerie-

men von gutem ungarischen Leder wohl drey Paar andere ausdauern.

c. Handel.

Es wird zu Presburg, Pokz-Neusiedel in der wieselburger Gespannschaft, zu Ratko und Jelschau in der gömörer Gespannschaft und an andern Orten in Ungarn in Menge verfertiget. Man läßt das ächte entweder von Presburg oder von Wien kommen. Das letztere unterscheidet sich dadurch, daß die Häute lang ausgestreckt sind; hingegen sind bey dem presburger der Kopf, der Schwanz und die Seiten in Form eines Buchs zusammengelegt. Auch ist das presburger auf der Narbenseite dunkel aschgrau, das wiener aber lichter. Bey beyden muß die schöne derbe Art, und die vollkommene recht lichtbraune Gare durchschimmern. Von beyden Arten sind die Stücke, welche 25, höchstens 30 bis 34 Pfund halten, die gangbarsten. Finden sich auch zuweilen leichtere in den Packen, so schadet das eben nicht, wenn das Leder nur nicht dünne, sondern fein kernigt ausfällt. Bey dieser Art Leder überhaupt muß man wohl Acht geben, daß die Stücke nicht hohl, schwach oder trocken, Schnitte, harte Stellen, oder sogenannte Hörner haben. Auch muß dieser Artikel sich durch vorzügliche Stärke und Biegsamkeit auszeichnen.

2. Farbenfelle.

a. Beschreibung und Eintheilung.

Kalbfelle, die auf der Narbenseite weiß, und auf der Fleischseite gefärbt, und zwar auf vielerley Art

mit Farben zugerichtet sind, giebt es von verschiedener Güte und Größe.

a) In Ansehung der Güte unterscheidet man feine, mittlere und schlechte.

b) In Rücksicht der Größe, große, mittlere und kleine.

Zu der feinsten Sorte von großen, mittlern und kleinen gehören Felle, welche durchaus Gleiche haben, kernig und lederhaft, nicht abschößig und bollig, sondern sein mollig, weiß auf der Narbenseite, und durchaus von einerley Farbe sind.

Die mittelste Sorte von groß, mittel und klein, hat zuweilen etwas schwere Köpfe, ist vorn im Halse etwas bollig, nicht so weiß auf der Narbenseite, mitunter etwas schnittig, erstunken, narbenbeschabt, narbenlos, narbenbestossen, narbenbrüchig, oder sonst schadhaft, nicht durchaus gleich kernig und lederhaft; die Farbe auf der Fleischseite darf aber keinen Fehler haben, sondern muß so schön ausfallen, als bey der feinen Sorte.

Die schlechteste oder Ausschußsorte von groß, mittel und klein, ist überhaupt durchaus schadhaft, dennoch muß die Farbe, wie bey der feinen und mittlern Sorte ausfallen, und an derselben nichts mangelhaftes gefunden werden, weil bloß die Farbe diese Art Felle verkaufen muß.

c. Handel.

Dieses Leder committirt man mit Vortheil von Leipzig, Bauzen, Hirschberg, Liegnitz u. s. w.

und kauft und verkauft es insgemein Decher- auch Dutzend- und Stückweise, da dann die oben angegebenen Sorten wohl zu unterscheiden sind.

3. Erlanger Leder.

Zu diesem ganz feinen Leder, woraus die glasirten Handschuhe gemacht werden, nimmt man Felle von Lämmern und jungen Ziegen. Diese werden erst weißgar gemacht, und dann in einer Brühe von Alaunwasser, Milch, Eyweiß und Baumöhl mit der Hand gewalkt, geglättet, und zum Theil mit einem Firniß aus Stärkmehle und Gummi Tragant überzogen.

4. Brüßler Leder

ist von dem erlanger in nichts unterschieden, als daß es auf eine besondere Art roth gefärbt wird. Man zieht die Farbe mit einem Spiritus aus den Scharlachtuchlappen, und bestreicht mittelst eines Schwammes das Leder damit. Man braucht es vorzüglich zum Ueberziehen der Frauenzimmerabsätze.

5. Kanepin, Hühnerleder

Cuir de Poule, oder Canepin, nennt man in Frankreich das sehr dünne und sehr leichte Leder oder Häutchen, welches von einem Ziegen- oder Schaaffelle, nachdem man es weiß gegerbt hat, von oben her abgezogen wird. Es ist eigentlich das, was die Anatomiker an dem Menschen Epidermis nennen. In Rom und Paris wird es von den Kürschnern am besten verfertigt. Die Kürschner von Rouen haben es zwar oft nachzumachen versucht, es hat ihnen aber bis jetzt nicht damit gelingen wollen. Die Handschuhmacher verferti-

gen daraus die meisten Sommerhandschuhe für Frauenzimmer. Auch wird vieles davon zu Fächern verbraucht. Das römische Kanepin von Ziegenfellen wird von den Handschuhmachern am meisten geschätzt.

6. Dänisches Leder

zu den dänischen Handschuhen, wird meistens eben so bereitet, wie das weißgare Leder überhaupt, und erhält seine bräunliche Farbe und seinen besondern Geruch von der Lohe, die aus der Rinde der Saalweide gemacht wird.

7. Parfümirtes Leder

wird in Frankreich zu Handschuhen verbraucht.

8. Pergament.

a. Namen.

Holl. Perkement. Dän. Pergament. Schwed. Pergament. Engl. Parchment. Franz. Parchemin. Ital. Cartapecora; Pergamena. Span. Pergamino. Port. Pergaminho. Russ. Pargamin. Poln. Pargamin. Lat. Pergamena, Membrana.

b. Beschreibung.

Der Name Pergament kommt von der Stadt Pergamus in Asien, wo die Thierhäute zuerst statt der ägyptischen Papierstaude als Schreibmaterial gebraucht wurden, obgleich das Pergament daselbst nicht erfunden worden ist. Es ist ein bekann-

tes steifes und glattes Leder, welches man besonders zum Schreiben und Zeichnen benutzt.

c. Eintheilung.

Man hat

1) Schreibepergament, welches auf beyden Seiten beschabt ist. Von diesem giebt es

a) Jungfernpergament, welches das feinste, weißeste und zarteste ist.

b) Gemeines Schreibepergament.

c) Oehls- Rechen- auch Eselshäute, auf denen man das Geschriebene vom Bleystifte mit Wasser auslöschen kann.

2) Compert. Dieses ist auf der einen Seite so schön geglättet, daß es, wie mit einem Firniß überzogen, glänzt. Von diesem hat man: weißes, rothes, gelbes, blaues und grünes.

In Ansehung der Thiere, von welchen es genommen wird, giebt es:

1) Rindspergament, welches hauptsächlich zu Ueberzügen der Trommeln gebraucht wird.

2) Eselspergament, welches vorzüglich zu Pauken genommen wird.

3) Kalbspergament.

4) Schaafspergament, und noch andere.

d. Bereitung.

Das ächte, gute Pergament wird aus Kalbfellen bereitet, das unächte, schlechtere, aus Schaaf= besonders Hammel= zuweilen auch aus Ziegenfellen, Bocks= Esels= und Schweinehäuten Die alten und trockenen Häute werden anders als die frischen vom Pergamentmacher behandelt. Die trockenen müssen wenigstens 2 bis 3 Tage eingeweicht werden, um sie zu erweichen und von Unreinigkeiten zu säubern. Sind sie schon so alt und trocken, daß sie durchs Wasser nicht gehörig erweicht werden; so bringt man sie noch auf den Schabebock, um sie mit dem Schabeeisen zu bearbeiten. Frische Felle werden nur einige Stunden eingeweicht, dann in den Kalkäscher gebracht, oder mit Kalk angeschwödet. Diese Vorbereitung der Felle macht sie zum Enthaaren geschickt. Nun werden sie enthaart, beschabt, im Brunnenäscher bearbeitet, auf der Fleischseite mit Kreide beschmiert, mit Bimstein abgerieben, und zum trocknen in die Rahmen gespannt.

Pergament, welches zum Schreiben und Zeichnen dienen soll, wird vornämlich auf der Fleischseite bearbeitet und etwas rauh gelassen. Diejenigen Pergamenttafeln, auf welchen man den Bleystift mit Wasser und Speichel auslöschen kann, sind aus Schaaffellen genommen, erst mit Bleyweiß und Leimwasser und hernach mit Oehl bestrichen. Man nennt sie Esels= Oehl= und Rechenhäute. Die Schreibtafeln, von denen man die Schrift mit Fett oder mit Bimstein abreibt, sind mit Kreide und Leimwasser und zuletzt Seifenwasser bestrichene Schaaffelle Einige Sorten, besonders von Kalbfellen, werden gegärbt, d. h. mit einer aus Kreutzbeeren gekochten gelben Farbe überzogen. Das feinste Pergament macht man aus den Fellen der ungebornen

Schaaf- und Ziegenlämmer, und nennt es Jungfernpergament. Manche Pergamentarten werden grün, roth, gelb, blau u. s. w. gefärbt. In der westphälischen Grafschaft Bentheim wird viel Pergament gemacht, und nach Holland ausgeführt.

e. Gebrauch.

Das Pergament wird auf vielerley Art gebraucht, als: auf den Kanzleyen, Gerichtsstuben u. s. w. zu allerley Schriften, welche von langer Dauer seyn sollen, z. B. Privilegien, Lehrbriefe, Kirchenbücher u. s. w.; ferner zu Zeichnungs- Schreib- und Rechentafeln, zu Miniaturgemälden, Kupferstichen, Bücherbänden, Futteralen und Kästchen, zur Ueberziehung der Deckel an den Buchdrucker-Pressen, zu Ueberziehung der Trommeln und Pauken, zur Verfertigung adelicher Stammbäume, von den Stickern zur Unterlage ihrer Stickereyen; von den Knopfmachern, Posamentieren, Gold- und Silberspinnern, und in den Gold- und Silberfabriken, um Seide, Lahn, seidene, goldene und silberne Balleten u. s. w. darüber zu spinnen; von den Riemern und Sattlern zu Verfertigung und Auszierung verschiedener Arbeiten; von den Goldschlägern zu ihren Pergament- oder Quetschformen; zur Verfertigung der Licht- und Sonnenschirme, der Fächer u. s. w. und von den Leimsiedern zur Verfertigung eines feinen Leims, zu welchem letztern Gebrauche aber gewöhnlich nur die Pergamentspäne oder Abgänge gebraucht werden.

f. Handel.

Der Handel mit dem auf beyden Seiten abgeschabten Schreibpergamente, war in den ältern Zeiten, als man das Papier zu der Buchdruckerkunst noch nicht er-

funden hatte, ungemein groß. Jetzt hat er weniger Umfang, und der mit dem nur auf einer Seite abgeschabten Pergament, ist wenigstens eben so beträchtlich, als jener.

An den Orten, wo es eigene Pergamentmacher giebt, ist der Handel mehrentheils in deren Händen, weil sich die Kaufleute selten mit dieser Waare belegen, ausser in den deutschen Seestädten, in Holland und England, wo viel ausländisches Pergament hin verführt wird. Hingegen an den Orten, wo kein Pergamentmacher ist, führen es die Lederhändler und andere Krämer.

In Deutschland hält man das holländische Pergament für das beste; nächst diesem ist das danziger und frankfurter das sauberste. Ueberhaupt aber ist das Kälber- und Bockspergament besser und stärker, als das Schaafspergament. Jenes sieht schön gelblich und hell aus, dieses aber ganz weiß und blaß.

Nach England, Holland, den Niederlanden, Spanien und Portugal wird ausser dem oben erwähnten danziger Pergamente auch viel französisches gebracht. Bey uns wird dieser Artikel nach einzelnen Häuten, Dutzend- Decher, und Hundertweise verkauft. In Frankreich wird es nach seiner verschiedenen Beschaffenheit in verschiedenen Packeten verkauft. Das Pergament, welches man Parchemin en cosse nennt, und welches nur auf der Fleischseite abgeschabt ist, und das Schreibepergament, es mag nach dem Lineal beschnitten seyn, oder nicht, wird in Packeten, jedes von 36 Häuten, verkauft,

die man Bottes de Parchemin nennt. Parchemin raturé, handelt man nach Cahiers von 4 Stück Häuten, und Bottes zu 18 Cahiers. Das französische Pergament ist in großen Ballen von 3 Quintalen. Auch England liefert schönes Pergament in Rollen von 5 Dutzend Häuten.

C. Sämisches Leder.

a. Namen.

Holl. Zeem, Zeemleer. Dän. Semslaeder. Schwed. Sämfkläder. Engl. Shamoy, Wash leather. Franz. Chamois. Ital Camoscio Span. Gamuza. Port. Camurça. Ruff. Samschanlii keshi. Poln. Zamesz, Lesz.

b. Beschreibung.

Sämisches Leder wird aus Schaaf- Ziegen- und Kalbfellen, auch aus Ochsen- Hirsch- Reh- Gemsen- und Elenhäuten von den Sämischgerbern durch Walken mit Fett so zubereitet, daß es recht weich und auf der rauhen- oder linken Seite recht dauerhaft wird.

c. Gebrauch.

Man macht aus dem gelben oder sogenannten weißsämischen Leder, Kollette oder Kollern (Gollern), Beinkleider, Gewehrgehenke, und dergleichen für die Soldaten; aus dem schwarzgefärbten aber Schuhe und Handschuhe.

d. Handel.

Wegen seiner großen Brauchbarkeit ist das sämische Leder eine sehr gangbare Waare. Dem ohngeachtet wird aber doch dieses Leder weder von Kaufleuten noch andern Krämern geführt; es wäre denn, daß ihr ganzer Handel allein in Leder bestünde, und daß sie große Lieferungen an Regimenter und Compagnien zu machen hätten. Ausserdem überlassen sie diese Artikel den Weißgerbern. Eben so selten wird von Kaufleuten, die nicht allein mit Leder handeln, sämisches Elen- und Büffelsleder geführt. Der Sämischledergerber macht sowohl glattes, als auch narbigtes Leder dieser Art. Indessen erhält das letztere doch niemals die Geschmeidigkeit und Stärke, welche dem geschlichteten eigen zu seyn pflegt. Nur die Hammel- und Kalbfelle lassen sich narbigt machen. Die Bock- Ziegen- Gems. und Damhirschfelle können die Narbenseite nicht behalten: sie ist zu hart, und zu schwer mit Oehl anzufeuchten. Wenn aber diese Felle geschlichtet sind, so wird diese Seite die wollreichste und schönste, so daß man sie auch zu Kleidungsstücken auswärts trägt. An manchen Orten giebt man dem sämischen Leder mit Ocher eine gelbe Farbe. Dieser Anstrich macht aber die Felle härter, und benimmt ihnen das Wollreiche, das sie sonst haben.

Alles Sämischleder muß recht weiß seyn, sich sanft anfühlen, und auf der Narbenseite sauber befunden werden. Hingegen ist das hartnarbigte, ungeschmeidige und körnige zu verwerfen.

Breßlau hat vor andern in der Bereitung dieser Art Leder einen besondern Vorzug. Einige der

vorzüglichsten Sämischlederfabriken in Deutschland sind die zu Idstein im Nassau-Usingischen, zu Bautzen in der Oberlausitz, zu Dresden, zu Leipzig, wie auch zu Laubach, Weixelburg und Aßling in Krain. Aus diesen letztern wird viel von dieser Waare in die österreichischen Erbländer und nach Italien verfahren.

Nachträge
zur
Waarenkunde des Lederhändlers.

A.

Anleitung zum Roth- und Gelbfärben des Leders, so wie es in der Türkey geschieht,

nebst

Anweisung, die Häute zuzubereiten und zu gärben;

aus

dem zweyten Bande des Neuesten und Nützlichsten der Chemie, Fabrikwissenschaft, Apothekerkunst, Oekonomie und Waarenkenntniß. (Nürnberg 1798.)

Ein gebohrner Armenier, der sich lange in seinem Vaterlande mit der Färberey abgegeben hatte, theilte der Gesellschaft zur Beförderung der Künste in London die Bereitungsart mit, die bey dem Färben des rothen und blauen Leders in jenen Gegenden üblich ist, und erhielt dafür eine

Belohnung von 100 Pfund Sterling nebst einer goldenen Medaille.

Da diese Bereitungsart theils sehr wichtig, theils noch wenig bekannt ist, so theilen wir sie aus einer authentischen Quelle vollständig mit.

---

1) Erste Bereitung der zum Färben bestimmten Häute mit Kalk.

Das erste ist, daß man die mit ihren Haaren getrockneten Häute drey Tage lang in reines Wasser legt, dann mit dem runden Messer auf der Fleischseite bearbeitet, hierauf wieder 2 Tage lang in frischem Wasser einweicht, und endlich eine halbe Stunde lang abtropfen läßt. Wenn dies geschehen ist, so bearbeitet man sie noch ein Mal mit dem Messer auf der Fleischseite, und legt sie doppelt zusammen, die Narbenseite heraus gekehrt. Dann werden sie 5 bis 6 Tage lang in einem Rahmen ausgespannt, enthaart, und in die Kalkgrube geleget, wo sie drey Wochen lang bleiben. Während dieser Zeit muß man sie alle 6 oder 7 Tage aus der Grube nehmen, auf beyden Seiten wohl bearbeiten, zehnmal in frischem Wasser waschen und dann wieder hinein legen.

---

2) Bereitung der Häute, die roth und gelb gefärbt werden, mit Wasser und Kleye.

Wenn die Häute aus der Grube kommen, so legt man sie in eine Mischung von Kleye und Wasser, die die Wärme der frischen Milch haben muß, und wobey man folgende Proportionen zu beobachten hat: Man muß zu 5 Häuten 3 Pfund Kleye und ungefähr 3 Gallonen Wasser nehmen, doch so, daß die Mischung nicht zu teigartig wird. Dann werden sie 3 Tage in dieser Mischung eingeweicht, hierauf herausgenommen und wohl bearbeitet und dann wieder zwey Tage lang hinein gelegt; nach Verfluß derselben werden sie

stark mit den Händen gerieben, das Wasser wird heraus gedrückt und die Kleye sorgfältig abgeschabt. Dies Verfahren gilt sowohl für die Häute, die roth, als für die, welche gelb gefärbt werden sollen.

3) Bereitung der Häute, die roth gefärbt werden sollen, mit Honig und Kleye.

Man nimmt 3 Pinten laues Wasser, 1 Pfund Honig, das sich darin auflösen muß, und 4 Hände voll Kleye. Diese Mischung ist für vier Häute, die man nach einander darin bearbeitet, indem man sie untertaucht und reibt. Nachher rollt man jede Haut zusammen, so daß die Fleischseite inwendig ist und legt sie in ein irdenes Gefäß, im Sommer neben; im Winter aber über einander. Dies Gefäß wird senkrecht gestellt, so daß die Flüßigkeit, die noch aus den Häuten tröpft, ablaufen kann. In diesem Zustande, in dem der Liqueur in Gährung geräth und die Häute sehr aufschwellen, läßt man sie 7 bis 8 Tage, doch muß das Wasser, das abtröpft, täglich ein bis zwey Mal abgegossen werden. Hierauf werden sie heraus genommen und auf folgende Art mit Salz zubereitet.

Man reibt sie mit gemeinem trocknen Seesalz, wovon man ein halbes Pfund zu jeder Haut nimmt. Dadurch ziehen sie sich wieder zusammen und geben ziemlich viel Feuchtigkeit von sich; diese muß man sorgfältig abstreifen und sie auch von dem anklebenden Salze reinigen. Hierauf bestreut man sie wieder mit trocknem Seesalze, reibt sie stark und legt jede Haut zusammen, die Fleischseite inwendig. Die so zusammengebogenen Häute legt man über einander zwischen zwey gut anpassende Bretter, die man senkrecht stellt, und mit einem beträchtlichen Gewichte beschwert, das nach und nach vermehrt wird, um die Feuchtigkeit aus den Häuten zu pressen. In dieser Lage läßt man sie zwey Tage, oder so lange, bis man sie färben will, wozu sie nun hinlänglich bereitet sind.

Bereitung der Farbe zum Rothfärben, in einer Proportion zu vier Häuten.

Man kocht in einem kupfernen Kessel 8 Gallonen (eine Gallone zu 4 Maaß oder 9 bis 10 Pfund) Wasser mit 7 Unzen Schenan *), die in einem leinenen Sacke hinein gehängt werden. Wenn das Wasser ungefähr eine Viertelstunde lang gekocht hat, so nimmt man den Sack mit Schenan heraus und schüttet dagegen hinein; 1) zwey Drachmen Alaun; 2) zwey Drachmen Granatenrinde (Cortex granatorum); 3) drey viertel Unzen terra merita (Curcume, Radix curcumae); 4) drey Unzen Cochenille; 5) zwey Unzen Kochzucker.

Dieses läßt man ungefähr 6 Minuten lang sieden, nimmt dann den 4ten Theil der Mischung und schüttet ihn in ein plattes Gefäß. Wenn sie hier so abgekühlt ist, daß sie die Wärme einer eben gemolkenen Milch hat, so nimmt man eine der Länge nach zusammen gelegte, mit der Narbenseite auswendig gekehrte Haut, taucht sie in diese Mischung, reibt sie sorgfältig mit den Händen und läßt sie wieder abtropfen; dann wird sie wieder eingetaucht, zum Abtropfen aufgehängt und auf die nämliche Art achtmal behandelt. Wenn dies geschehen ist, wird sie noch zwey Stunden lang aufgespannt und ist dann zum Gärben fertig.

---

4) Vom Gärben der rothen Häute und ihrer Behandlung nach demselben.

Man stößt 4 Unzen weißen Gallus in einem messingenen Mörser, läßt ihn durch ein feines Sieb laufen, und

*) Der Schenan ist eine bey den morgenländischen Färbern sehr gebräuchliche Waare, die man in allen Häfen der Levante leicht und mit wenigen Kosten bekommen kann. Er ist der morgenländische Alkali und wird von den Botanikern Salicornia genannt. In Frankreich giebt es auch eine Gattung Salicornia, die kleiner ist und mit dem Schenan viele Aehnlichkeit hat, ohne daß sie jedoch, wie die angestellten Versuche zeigen, eben die Wirkung wie der Schenan hätten. (Mehrere Arten eines mineralischen Alkali, welche gleiche Eigenschaften besitzen, sind bey der Expedition der Kais. priv. all. Handlungs-Zeitung in Nürnberg zu bekommen.)

vermischt das Pulver, das man dadurch erhält, mit ungefähr 3 Quart Wasser. Nun bearbeitet man die Häute in dieser Lohe eine halbe Stunde lang, läßt sie dann 24 Stunden darin liegen, und bearbeitet sie von Neuem. Dann nimmt man sie heraus, reiniget sie von dem noch anklebenden Gallus, und legt sie in eine eben so zubereitete, aber frische Lohe. Hier bearbeitet man sie drey viertel Stunden lang, läßt sie drey Tage darin liegen, nimmt sie dann heraus, wäschet sie verschiedene Male mit frischem Wasser und trocknet sie. Wenn sie beynahe ganz trocken sind, werden sie auf beyden Seiten mit dem Schabeeisen bearbeitet, um ihnen die erforderliche Dicke zu geben. Dann breitet man sie aus, glättet sie vermittelst eines geschliffenen Glases, und öhlt sie mit einem in Olivenöhl eingetauchten Lappen, so daß eine halbe Unze Oehl zu vier Häuten verbraucht wird. Endlich werden sie noch geschlichtet und sind dann völlig fertig.

---

5) Bereitung der zum Gelbfärben bestimmten Häute.

Wenn vier Häute auf die unter Nr. 2. angegebene Art mit Wasser und Kleye bearbeitet worden sind, so werden sie sauber abgewaschen und dann wieder eine halbe Stunde lang in einer Mischung bearbeitet, wozu man ein halbes Pfund vom besten weißen fein pulverisirten Gallus und ein halbes Pfund reines Wasser nimmt. Dann rollt man die Häute zusammen, mit der Fleischseite inwendig gekehrt, legt sie auf einander gepreßt, in dieser Mischung, und läßt sie zwey bis drey Tage lang darinnen liegen. Nach Verfluß derselben bearbeitet man sie in der Lohe und schabt sie ab, wozu man sich aber keines eisernen, sondern eines elfenbeinernen oder kupfernen Instruments bedienen muß. Dann kommen sie in eine frische Lohe, die aus zwey Pfunden pulverisirten Gallus und 3 Quart Wasser besteht, worin man sie funfzehn Mal bearbeitet, dann zusammen rollt und wieder drey Tage lang in die Lauge legt. Hierauf bestreuet man jede Haut mit ein Viertel-Pfund Seesalz, bearbeitet sie und legt sie wieder zwey Tage lang in die Lauge. Nach Verfluß derselben nimmt man sie heraus und wäscht sie sechs Mal mit kaltem und

vier Mal mit lauem Wasser, und preßt sie dann, um alle Feuchtigkeit heraus zu bringen, zwischen zwey Bretter, die mit einem Gewichte von zwey bis dreyhundert Pfund beschwert werden, eine halbe Stunde lang, worauf sie zum Färben hinlänglich zubereitet sind.

---

6) Bereitung der gelben Farbe zu vier Häuten.

Man nimmt sechs Unzen Cassiari Gehira *), eben so viel Alaun, und stößt beydes zusammen so fein wie möglich in einem messingenen Mörser, mit einem messingenen Stößer. Dan theilt man dies Pulver in drey gleiche Theile, jeden zu vier Unzen, bringt einen Theil nebst einer halben Pinte warmes Wasser in ein irrdenes oder porzellainenes Geschirr, und rührt es wohl herum; wenn es so lau geworden ist, daß man die Hand darinnen leiden kann, so legt man eine Haut in einem warmen Zimmer auf einen ebenen Tisch, die Narbenseite oben zugekehrt, schüttet auf dieselbe den so zubereiteten färbenden Liquer, verbreitet ihn sorgfältig mit der Hand und reibt ihn ein, damit ihn die Haut besser annimmt. Eben so verfährt man mit den andern Häuten in der übrigen Farbe. Dieses Verfahren muß bey jeder Haut dreymal wiederholt werden, bis die Farbe verbraucht ist.

Wenn die Häute gefärbt sind, so biegt man sie zusammen, die Narbenseite auswendig gekehrt, und hängt sie drey Viertel-Stunden lang in einem Rahmen auf. Dann bringt man sie in einen Fluß oder ein anderes fließendes Wasser, wäscht sie sechs oder mehrere Male und legt sie unter eine Presse. Endlich trocknet man sie in einem warmen Zimmer.

Wenn dies alles geschehen ist, so werden sie eben so zubereitet, wie die roth gefärbten Häute, nur hat man zu bemerken, daß sie nicht geöhlt werden dürfen.

*) Casstari Gehira ist eine Beere, die den Morgenländern statt der Kreuzbeeren dient, und die man in Aleppo und andern Orten der Levante zu billigen Preisen haben kann. Man versuchte Grana d'Avignon oder Gelbbeere statt derselben zu gebrauchen; sie würkten aber nicht so gut und gaben kein so schönes helles und glänzendes Gelb.

B.

Lederwaaren

der

Sattler, Riemer, Täschner, Schuhmacher, Handschuhmacher und Buchbinder.

1) Der Sattler

verarbeitet: 1) Das platt- oder krausblanke holländische Leder zu einigen Theilen des Sattelzeuges, zu den äusseren ledernen Ueberzuge der Kutschen und Chaisen, zu Pferdegeschirre und verschiedenen andern Dingen. 2) Das Alaunleder, einfach und doppelt zu starken Riemen. 3) Das gewöhnliche braune und schwarzgefärbte Fahlleder zu schlechten Sätteln. 4) Das gelbe Lohgarleder zu feinern Sätteln. 5) Sämischgares Leder zu dem Sitze der bessern Sättel. 6) Saffian zum ganzen Ueberzuge eines Sattels. 7) Sohlleder und Juften.

Sättel macht er folgende Arten: 1) Deutsche Sättel. 2) Ungarische Sättel. 3) Packsättel. 4) Englische Sättel, 5) Husarensättel. 6) Damensättel.

Von Kumpten: 1) Kutschenkumpte. 2) Wagenkumpte.

2) Der Riemer

verarbeitet die nämlichen Lederarten, die der Sattler verbraucht, und verfertigt folgende Waaren:

a) Zäume, als: 1) Deutsche, 2) Englische, 3) Trensen, 4) Stangenzäume.

b) Halfter, als: 1) Kreuzhalfter. 2) Reisehalfter. 3) Ungarische Halfter.

c) Pferdegeschirr: 1) Vordergeschirr. 2) Mittelgeschirr. 3) Hintergeschirr.

3) Der Täschner

verbraucht ausser den oben genannten Lederarten noch 1) Loh- und Weißgares Schaafleder, 2) gedrucktes Leder, und verfertigt davon:

a) Fliegenklappen, Peitschenstiele, Taschen, Reise- und Postkasten, Bettsäcke, Felleisen Patrontaschen, Reittaschen, Jagdtaschen, Portefeuillen oder Brieftaschen, Korduanmützen u. s. w.

b) Ueberzieht Stühle, Bänke, Koffer, Polster u. dergl.

4) Der Schuhmacher

verarbeitet aus Kalb- Fahl- Sohlen- Schaafleder, Saffian und Korduan, Juften und Farbenfellen, Feuereimer, Sprizenschläuche, Pantoffeln, Stiefeln und Schuhe.

Mit englischen Stiefelschäften wird ein nicht ganz unbedeutender Handel getrieben.

5) Der Handschuhmacher

beschäftiget sich mit weißgaren und sämischen Leder, und verfertigt daraus: Handschuhe, Degengehänge, Beinkleider, Geldkatzen, Bälle, Tabacksbeutel, Geldbeutel und Reitkollets.

6) Der Buchbinder

verarbeitet lohgares Schaafleder, Kalbleder, Korduan, Saffian, Chagrin, Juften, Schweinsleder, rothes sämisches Leder und Pergament. Mit allen diesen Lederarten überzieht er seine Bücher, und macht Schreibetafeln und Brieftaschen daraus.

Anmerk. Einige dieser Artikel, z. B. fein gefärbte Frauenzimmerschuhe, feine Handschuhe und Beinkleider, Schreibtafeln und Brieftaschen (welche leztere auch in besondern Fabriken verfertigt werden) sind zugleich Gegenstände des Galanterie- und Putzwaarenhändlers.

X.

Waarenkunde

für

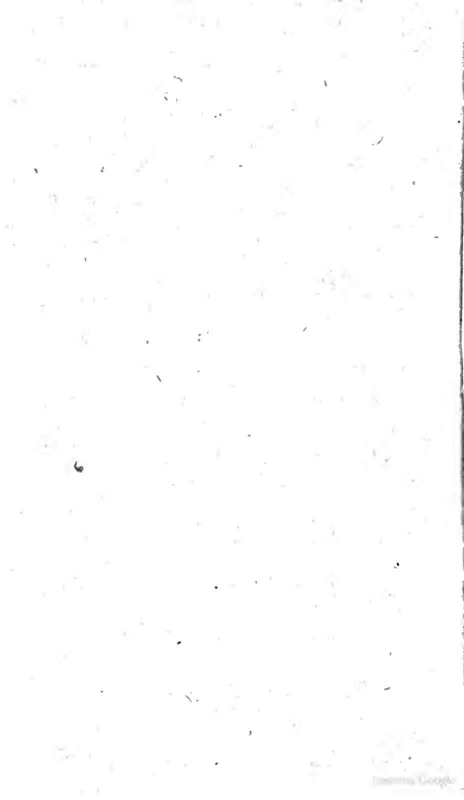
Feder- und Dunen-Händler,

enthält:

die Beschreibung der zum Federhandel gehörigen Artikel in technologischer und merkantilischer Hinsicht

nebst

einem kurzen Anhang vom Vogelhandel.



Federn.

I. Ueberhaupt.

a. Namen.

Lat. Pennae. Franz. Plumes. Engl. Feathers. Ital. Pennas, Piumas. Span. Plumas.

b. Beschreibung.

Federn sind leichte, weiche, elastische, den Vögeln zur Bedeckung dienende Gewächse.

Jede Feder besteht aus dem Kiele und der Fahne. Der untere hohle Theil des Kiels heißt die Spule und ist inwendig mit einem häutigen lymphatischen Gefäße versehn, durch welches die Feder wahrscheinlich genährt wird; der obere Theils des Kiels ist mit einem trockenen Marke erfüllt und heißt der Schaft. An den Seiten desselben sind die biegsamen Fasern der

Fahne dicht neben einander, und jede derselben besteht wieder aus einem kleinen Schaft mit Seitenfasern.

c. Eintheilung.

Die Federn werden nach dem Gebrauche, welchen man von ihnen macht, eingetheilt in

A. Schreibfedern,

B. Bettfedern und

C. Putzfedern.

d. Handel.

Amsterdam, Hamburg, Polen, Litthauen, Preussen, Böhmen, Sachsen, Italien, England, Frankreich, Rußland und Dännemark treiben einen sehr lebhaften Handel mit Federn. Man erhandelt die Schreibfedern 100 und 1000weise; die Bettfedern Pfundweise; die Putzfedern entweder Stückweise, oder schon verarbeitet in Federbüschen.

II. Besondere Gattungen und Arten.

A. Schreibfedern.

a. Namen.

Deutsch: Posen, Spuhlen, Federkiele. Holländ. Pennen. Dän. Penne. Schwed. Pennor. Engl. Pens. Franz. Plumes à écrire. Ital. Penne da scrivere. Span. Plumas o canones para escribir.

Port. Pennas ou canos para escrever. Ruſſ. Pera, Stwoli. Poln. Piora, Pipy, Pipki.

b. Eintheilung und Gebrauch.

Die Federſpuhlen, Poſen oder Schreibfedern ſind in Hinſicht der Vögel, welche ſie liefern, von verſchiedener Güte, und werden daher auch in beyder Hinſicht eingetheilt in

1) Gänſefedern.

2) Schwanenfedern.

3) Truthanenfedern und

4) Rabenfedern.

Die gezogenen Gänſeſpuhlen ſind:

1) Extra groß Gut. Dieſes iſt die theuerſte Sorte. Man erkennt ſie an dem rothfarbenen Band, womit ſie gebunden wird. Sie beſteht aus lauter großen, ſchönen und ausgeſuchten Poſen.

2) Großgut, mit rothen und grünen Hanf umwickelt.

3) Mittelſorte, hat rothes und grünes Band.

4) Meßextra, kurz gebunden Roth.

5) Kleingelbband.

6) Kleinblauband.

7) Kleinrothband, weitläuftig gebunden.

8) Ortpoſen, die ſchlechteſte von allen Sorten.

Man braucht die Kiele zum Schreiben und Zeichnen, theils auch zu Malerpinseln.

c. Gewinnung und Bereitung.

Die besten zum Schreiben dienenden Federn sind die Gänsespuhlen, und unter diesen diejenigen, die den Gänsen einzeln zur Mausezeit im May und Junius ausfallen. Die von andern Zeiten taugen zu Schreibfedern, so wie die, welche man mit Gewalt aus den Flügeln todter Gänse auszieht, weniger. Sie werden von den Landleuten und Gänsehirten gesammlet, und an die Federposenfabrikanten oder Posenschrapper, welche die Federn zurichten, verkauft. In jedem Gänseflügel befinden sich nur 5 zum Schreiben dienliche Spuhlen. Die Eckposen (Ortposen), wovon in jedem Flügel nur eine vorhanden ist, und die kleinsten, härtesten, aber auch die schlechtesten; die 2 folgenden heißen Schlachtposen, dann folgen die sogenannten 2 Breitfedern. Die Schlachtposen sind die besten und dauerhaftesten. Sie haben auf der schmalen Seite der Fahne nach unten zu einen auswärts gekehrten Ausschnitt, der den übrigen fehlt. Die Federn des linken Flügels haben in der rechten Hand eine bequemere Lage zum Schreiben, als die des linken Flügels, sie sind daher die schicklichsten.

Die Federposenfabrikanten ziehen durch heiße Asche oder Sand die in den Kielen befindliche Fettigkeit aus, und geben ihnen dadurch zugleich Härte, Glanz und zwey oder mehrere durchsichtige Streifen. Diese zubereiteten Kiele nennt man gezogene Spuhlen. Die beste Zubereitung der Schreibfedern ist folgende: Man hält eine nach der andern über ein Kohlfeuer, das jedoch keine Flamme geben darf, bewegt sie

schnell hin und her, nimmt sie öfters vom Feuer, und untersucht, ob sie durchaus im gleichen Grade weich sind. Man hält hierauf die Federspuhle, mit dem Rücken unter sich gekehrt, in der linken Hand auf einen mit Tuch bedeckten Tische oder auf ein Brett, (noch besser auf das mit einem Schurzfelle bedeckte Knie), drückt mit dem Rücken eines breiten Messers oben auf den Anfang der Spule, zieht sie rückwärts darunter weg, und giebt ihr mit der Hand die vorige runde Form wieder. Eine andere Art, die Federn zuzurichten, besteht darinne, daß man den Kiel, oder eigentlich die Spule, ein paar Male in heiße Asche oder in heißen Sand steckt, dann in kalte Lauge taucht und übrigens auf vorige Art verfährt.

Die engländischen oder nach englischer Art gezogenen Federn, sind durchgehends klar, und die inwendige sogenannte Seele (das oben erwähnte häutige Gefäß) ist darinn meistens los. Die holländischen Federn, welche aus lauter großen Spulen bestehen, sind besonders daran kennbar, daß der Druck des Zugs über dem Orte, wo die Spalte gemacht wird, ganz klar abläuft. Die hamburger sogenannten Seespuhlen stehen in ganz Deutschland in einem besondern Rufe. Schade nur, daß sie aber meistens durch heiße Asche gezogen werden, welche selten den rechten Grad der Wärme hat. Denn dadurch entstehen leicht Zähne beym Schneiden oder Spaltreißen derselben. Der Federposenfabrikant bindet gewöhnlich 25 Federn in ein Bund oder Büschel, die er dann wieder in größere Gebinde von 4 oder 40 Büschel, das ist 100 oder 1000 weise, zusammenpackt.

d. Kennzeichen der Güte.

Die großen reifen Gänsespuhlen aus dem linken Flügel, die beym Schreiben in der rechten Hand am be-

quemsten liegen, sind die besten. Uebrigens muß eine gute Schreibfeder gut gezogen, das heißt, weder zu hart noch zu weich, und die Streifen müssen recht durchsichtig seyn. Man wählt die, welche, wenn man sie an der Spitze, zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger drückt, etwas nachgeben.

e. Handel und Preise.

Dännemark, Holland, Hamburg, Königsberg, Danzig und Frankreich beschäftigen sich vorzüglich mit der Zubereitung der Schreibfedern, und bringen sie in verschiedener Güte und zu verschiedenen Preisen in den Handel. Königsberg schickt seine 10 bis 11löthigen Kronfederspuhlen meistens nach Frankreich und Holland. In Amsterdam ist der Preis der rohen Gänsespuhlen 16 Stüber bis 4 holländische Gulden das tausend, und von den gezogenen 8 bis 40 Stüber das Hundert. Beyde Städte geben aber 1 pC. Rabat für prompte Bezahlung.

Schwanenflügel schickt Archangel zum Handel. Im Jahr 1783 führte es 418 Stück aus.

Rabenfedern erhalten wir aus Holland.

B. Bettfedern.

I. Ueberhaupt.

a. Namen

Holl. Bedveêrn, Pluimen. Dän. Fiere, sengefiere. Schwed. Fjädrar. Engl. Feathers, Bed-

feathers. Franz. Plumes, Plumes à lit. Italien. Piume. Span. Plumas. Port. Plumas. Ruff. Pera. Poln. Piora.

b. Beschreibung.

Zu Bettfedern schicken sich nur kleine, zarte, dicht an der Haut der Vögel sitzende Federn, oder die abgerissenen Fahnen von den Federn der Wasservögel, weil diese wegen des Fetts, welches sie besitzen, keine Feuchtigkeit annehmen und sich daher nicht so leicht zusammenklumpen, als die Federn von den Landvögeln. Man nimmt dazu gewöhnlich die Federn der Enten, Gänse, Eidergänse und Schwanen.

Anmerkung. Entenfedern kommen nicht im Handel vor, außer wenn sie mit Gänsefedern vermischt verkauft werden. Die übrigen drey Arten aber sehr häufig, Gänsefedern und Eiderdunen aber am häufigsten.

II. Besondere Arten.

1) Gänsefedern.

a. Eintheilung.

Die Gänse haben, wie alle Vögel, außer den Schwung- und Schwanzfedern, welche ihnen zum Fliegen dienen,

1) die Deckfedern, welche die äußere Bedeckung des Körpers ausmachen, schuppenweise dicht über einander liegen und nur schwache Kiele mit kurzen

Spuhlen, aber verhältnißmäßig große Fahnen haben, und

2) die Pflaumfedern, Staubfedern, welche unter jenen dicht am Körper anliegen, und noch kleinere, schwächere, kaum merkliche Kiele haben, die mit vielen feinen wolliaten Fasern besetzt sind. Sie werden im Platdeutschen Dunen genannt.

b. Gewinnung und Bereitung.

Diese Federn werden von geschlachteten, geschossenen und lebenden Gänsen gewonnen. Man läßt die Gänse, die man nicht zur Zucht hält, jährlich dreymal berupfen, nämlich im Frühjahre, um Jacobi und um Michaelis; doch dürfen ihnen nicht zu viel Federn auf einmal, und wenn man sie bald schlachten oder verkaufen will, gar keine genommen werden. Vier geschlächtete Gänse geben 1 Pfund gemeine und 1/4 Pfund Pflaumfedern.

Die eingesammelten Federn müssen, jede Art besonders, sorgfältig an der Sonne oder Ofen getrocknet werden, theils um die Feuchtigkeit, theils um den unangenehmen Geruch derselben zu vertreiben. Hernach läßt man die größern schleissen oder reissen, das heißt, man läßt die Fahnen von den Kielen abziehen, wodurch bey guten Federn auf ein Pfund fünf Loth, und bey groben oder schlechtern Federn auf ein Pfund 8 Loth verlohren gehen. Man kann auf den Abgang überhaupt ein Vierthel bis ein Drittheil des Gewichts rechnen. Diese Arbeit ist übrigens langwierig, indem eine Person in 10 1/2 Stunden kaum 1/2 ℔ schleißen kann; allein sie ist doch dem Zerhacken der gröbern Federn (welches einige zur Ersparung der Mühe und Unkosten an-

wenden) vorzuziehen, indem durch dieses letztere Mittel die Betten zu viel von den scharfen Spitzen leiden, und dabey zu schwer, auch nicht gehörig elastisch werden.

c. Verfälschung und Kennzeichen derselben.

Diese Waare ist sehr oft verfälscht. Oft sind alte Federn untermischt, und noch öfterer ist das Gewicht durch feine Kalk- oder Mergelerde vermehrt, die den Betten einen fast unvertreiblichen Staub giebt. Dieser letzte Betrug entdeckt sich jedoch bey einer geringen Aufmerksamkeit, und der erste verräth sich dadurch, daß die äußern, vornehmlich die obersten Spitzen der Fahnen abgenutzt sind.

d. Handel und Preise.

Eine sehr große Menge Bettfedern kommt aus Böhmen und Polen nach Deutschland und Holland. Die Juden kaufen sie in Litthauen, Preußen und in den benachbarten Ländern, welche starke Gänsezucht haben. Rhaczynski versichert, daß zu seiner Zeit allein die Ermeländer in Westpreußen jährlich 40000 Gulden für Gänsefedern einnahmen. Sehr viel geht aus Polen nach Frankfurt an der Oder und nach Elbingen. Aus Elbingen allein wurden im Jahre 1780 verschickt 1425 1/2, und in den vorhergehenden Jahren jährlich im Durchschnitte 12 bis 13 Hundert, im Jahr 1786 aber 965 Stein. Sehr viel von dieser Waare geht nach Leipzig aus Böhmen, Thüringen, dem Naumburgischen und andern Gegenden. Man erhält die böhmischen Bettfedern in Leipzig in Säcken, die entweder den Federn gleich gewogen, oder, welches dem Käufer vor-

theilhafter ist, besonders gewogen werden. Außer Leipzig bekommt man sie am besten in Naumburg. In Thüringen, besonders in Riede und Herbsleben, auch im Dessauischen und um Eisleben werden im Monat August und September die gerauften Federn in den Dörfern und Vorwerken häufig durch Weiber, das Pfund zu 3 bis 6 Gr. aufgekauft. In der zuletzt gedachten Gegend wird das Pfund ungeschlossene mit 4 bis 5, geschlossene mit 6 bis 7 Gr., Pflaumfedern aber mit 7 bis 14 Gr. bezahlt. In Lomatzsch bey Meißen ist den 20sten November der vorzüglichste Federmarkt, wohin die Landleute der dortigen Gegend viele geschlossene und ungeschlossene Federn bringen, welche aber keinen gewissen Preis halten, sondern sich nach der größern oder geringern Concurrenz richten. In der Gegend Dahme, Dobriluk und Jüterbock ist der beste Federeinkauf von Martini bis Advent. In Kirchhayn ist den 9ten Octbr. ein eigener Federmarkt, wo zuweilen 8, 10, 16 bis 20 Pfund ungeschlossene Federn 16, 18, 20 Gr. bis 1 Thaler zu stehen kommen. Die beste Addresse zu den böhmischen Federn ist Prag, woselbst man vorzüglich gut geschlossene Federn einkaufen kann.

In Amsterdam erhandelt man die Bettfedern mit 6 Procent Thara, und 1 Procent Sconto.

In Frankfurt am Mayn 1786 kosteten

Bettfedern, feine polnische	1 Pfund	36 — 48 Kr.
— — graue	—	26 — 30 —
Bettdunen —	—	60 — 90 —
Schleiß- oder Halbdunen	—	45 — 54 —

In Prag 1777

Gerissene Federn	1 Centner	38 Rthl. sächs.
— — —	1 Pfund	8 bis 9 Gr.

In Leipzig

Böhmische gerissene Bettfedern	1 Pf.	9 — 10 Gr.
Bettdunen	—	— 16 — 17 Gr.

In Danzig gelten

		Groschen.	
Bettfedern,	1ste Sorte	30 — 35.	wobey man 2 Groschen Kosten auf jedes Pfund hat.
dito	2te Sorte	20 — 24.	
Pflaumfedern,	1ste Sorte	70 — 80.	
dito	2te Sorte	45 — 60.	

2) Eiderdunen.

a. Namen.

Holl. Eiderdons. Dän. Edderduun. Schwed. Aderdun, Dun. Engl. Eidon-down. Franz. Ederdon, Edredon, Egledon. Ital. Piumini del Norte. Span. Edredòn, Ederdon. Port. Edredon, Ruff. Agatſchii puch. Poln. Puch bialozorowy.

b. Beschreibung.

Die Eiderdunen sind theils grau, theils weiß, überaus zart und leicht und so elastisch, daß sich drey Pfund in einen Klumpen von der Größe einer zugemachten oder geballten Hand zusammendrücken und durchs Erwärmen und Auflockern so sehr ausdehnen lassen, daß 2 bis 3 ℔ ein ganzes einschläferiges Deckbette ausfüllen.

c. Beschreibung und Vaterland des Vogels.

Die Eidergans, Eidervogel (Anas mollisſima *Lin.*; L'Oye à douvet ou Eider *Buff.*) hat

ihren Namen von dem nordischen Worte Edder, welches Vogel oder Gans bedeutet, nicht von dem Eiderfluß im Hollsteinischen, wo sie nicht bekannter als im übrigen Deutschlaud ist *).

Sie hält in der Größe das Mittel zwischen der Gans und der Ente. Das Männchen ist auf dem Kopfe, am Schnabel, Unterleibe und an den Füßen schwarz, am obern Theile des Halses blaßgrün, an der Brust weiß. Das Weibchen ist schwarzgrau, rothbraun und weißlich gefleckt.

Sie unterscheidet sich von der gemeinen Gans vorzüglich durch die runzliche Wachshaut des Oberschnabels, welche nach dem Kopfe zu (oder an der Wurzel) durch die feinen wolligen Kopffedern in zwey Theile zerspalten wird. Diese Gänseart lebt nur an den nördlichen Meeren, des Sommers an den Küsten von Grönland, Island, Norwegen, Lappland, an den Inseln Faröer, um Schotland, um Bornholm, vornehmlich auf Christiansö, auf Oesel, an den Ufern des nördlichen Oceans, in Rußland und des weißen Meeres, auf Nowa Sembla und Spitzbergen. Im Winter gehen sie auf die weite See. Wegen ihrer Nahrung, die aus Fischen, Muscheln, Schnecken, Insekten und Seegräsern besteht, tauchen sie oft zehn bis zwölf Klaftern tief unter. Sie leben sehr gesellschaftlich und friedlich. Ihre Nester bauen sie auf wüste Land-

*) Hr. Bekmann sagt: "Den Namen Eider leiten einige aus der isländischen Benennung Aedar her, andere aus der ältesten deutschen Sprache von Ede oder vielfach Edder, welches so viel als Vogel oder Vögel heißt, welcher Name hernach dieser Art Gänse ausschließlich geblieben ist."

spitzen, Inseln, ausgehölte Klippen unter Wachholdersträuchen, und zwar nahe am Meere, so daß sie sich der Nahrung wegen nicht weit von ihren Eyern zu entfernen brauchen. Sie legen 5 bis 6 grünliche Eyer, welche sie in Monatsfrist ausbrüten. Beym Brüten rupft jede Mutter sich selbst die Federn aus, und polstert und umgiebt damit das Nest so hoch, daß sie ganz verborgen darin sitzen.

d. Gewinnung der Federn.

Die Einwohner von Island und den Ländern, wo sich der Eidervogel aufhält, bringen auf die benachbarten nackten Klippen, auf welchen sich Eider sehen lassen, Moos und Heu, um ihnen Materialien zu Nestern zu verschaffen, und entfernen zur Brutzeit ihre Hunde und ihr anderes Vieh. Gewöhnlich werden dem Eider das Nest mit den Eyern zwey bis drey Mal weggenommen, und diese lassen es sich gefallen, drey Mal hinter einander ein neues Nest zu bauen, und jedes Mal mit ihren Federn zu polstern, und zwar in einem Monat, in welchem das Brüten nothwendig geschehen muß. Deswegen kann auch eine Eidergans höchstens nur zu drey Nestern die Federn von ihrem eigenen Körper reissen, und wenn sie ihr schon zum dritten Neste fehlen, soll das Männchen, welches sich von der brütenden Gattin nicht weit entfernt, ihr auf dem Neste Gesellschaft leisten und sich auch wohl die Federn auszupfen, um das Wochenbett, das ihnen endlich die menschliche Habsucht lassen will, hinlänglich auszupolstern. Diese Zärtlichkeit wird dadurch wahrscheinlich, daß zuweilen in den Nestern ganz weiße und stärkere Federn, die nur das männliche Geschlecht hat, gefunden werden, welche meistens bey dem Einsammlen gerissen werden müssen. Endlich werden auch alle Nester, wenn

sie von den Müttern mit den Jungen verlassen sind, ausgeplündert, und man rühmt, daß jede Familie ihre Wohnung ziemlich reinlich zurücklasse. Ein Nest giebt nicht mehr als ein Sechstel-Pfund Federn, und aus allen drey Nestern eines Vogels erhält man selten mehr als ein halbes Pfund reiner Federn. Stehen aber die Nester nahe am Ufer, so sind die Federn oft mit Feuchtigkeiten, Gras, Moos und anderm Geniste verunreinigt. Man muß sie daher an der Sonne trocknen, ehe man sie gehörig reinigen, auflocken und zum weitern Vertrieb vorbereiten kann. Die, welche von erstorbenen Vögeln genommen werden, sind weniger elastisch, haben mehr Fettigkeit, welche die Reinigung und Aufbewahrung erschwert; jedoch läßt man geschossene Vögel nicht ungerupft. In Island und Norwegen sind die Eidergänse in manchen Gegenden halb gezähmt, und nisten in Menge nahe an den Wohnungen. Ein Hof, der eine solche natürliche Eidergänse-Anpflanzung hat, wird sehr theuer gehalten.

e. Reinigung und Bereitung.

Die obersten Federn im Neste sind die reinsten; die untersten sind mehr mit Gras und Moos vermischt, und da alle vom Seewasser bald mehr, bald weniger und oft mehr als einmal benetzt worden sind, so erfordern sie eine geschwinde und vorsichtige Reinigung. Diese fangen die Isländer damit an, daß sie erst die Federn trocknen, welches gewöhnlich an der Sonne geschieht. Wenn sie noch warm sind, werden sie zwischen den Händen gerieben, wobey alles Unreine ausgelesen wird. Andere setzen die Federn in einem eisernen Topfe über das Feuer, rühren und stampfen sie darin mit einem Stabe, damit sich die Unreinigkeit ablöse. Aber im Topfe wird die Farbe leicht dunkler, und wenn die

Hitze zu stark wird, laufen die Federn ein, rollen sich auf, und verliehren viel von ihrer Elasticität. In neuern Zeiten ist auch den Isländern der Gebrauch des Fachbogens, den man schon früher in südlichern Ländern angenommen hatte, bekannt geworden, und seitdem fachen manche ihre Dunen, so wie die Hutmacher ihre. Auf Christiansö werden die Dunen erst an der Sonne, hernach in Säcken in Backöfen getrocknet, auf einer Horde mit Stöcken geschlagen, oder wie Wolle geflockt, um alle Unreinigkeiten zu scheiden.

Da diese Dunen in einem so hohen Grade elastisch sind, so zupft man die im Handel erhaltenen (2 bis 3 pfündigen kleinen Ballen) aus einander, wirft eine Hand voll in einen trockenen Kessel, unter dem etwas, weniges Holz angezündet wird, rührt dabey die Federn mit einem Stabe um, wodurch sie so stark auflaufen, daß sie leicht den Kessel füllen, und sich dabey filzen, daß sie, wie eine Watte, an einander hängen.

f. Handel.

Die Isländische Kompagnie verkauft beynahe jährlich für 4000 Rthlr. Dunen nach Dännemark und Schleswig. Brünich meldet, daß in den Jahren 1760 und 1761 jährlich aus Island 200 bis 300 ℔ reiner Dunen nach Dännemark kamen, wovon man das ℔ 5 bis 6 Mark Lüb. anschlagen konnte. Ausserdem kamen noch 1500 bis 2000 ℔ unreiner Dunen ebenfalls aus Island dahin.

(In diesem Lande, ist es bey grosser Strafe, ja bey Verlust der Freyheit verboten, einen dieser Vögel zu tödten.)

Im Jahr 1750 hat die Isländische Handelsgesellschaft für 3747 Rthl. verkauft, ohne das zu rechnen, was nach Glückstadt gegangen ist.

Sehr viele Federn werden an den Küsten und auf den Scheren von Norwegen gesammlet, die größtentheils nach Bergen gehen, und von da weiter verschickt werden. Auch dort helfen die Einwohner den Vögeln Nester bauen. Sie sollen zuweilen in einem Jahre 50 bis 100 Pfund sammlen. Vornehmlich sind wegen dieses Produkts die übrigens noch wenig bekannten Inseln berühmt, welche neben dem Theile von Nordland liegen, der Helgeland heißt, als Torget, Sörherö, Nordherö und andere. Auch die Inseln Faröer liefern Federn, welche in Säcken kommen, die über ein Schifspfund zu wiegen pflegen; aber Brünnich versichert, daß keine Eiderdunen darunter wären; wenigstens könnten jetzt aus diesen Säcken kaum wenige Pfunde ausgelesen werden. Gleichwohl sind die Vögel dort häufig. Die kleinen Inseln neben Bornholm in der Ostsee liefern den Dänen diese Waare ebenfalls, vornehmlich die Insel Gräsholm, aber alle Federn, welche dort gefunden werden, gehören dem Commendanten der auf dem kleinen Felsen liegenden Festung Christiansö. Dieser läßt sie im Herbst sammeln, und erlaubt nicht, daß jemand, außer seinen Abgeordneten, vorher dahin kommen darf. Die Ausfuhr aus Finmarken soll, (was Fremde ausführen, nicht mit gerechnet) in 40 bis 50 Pfund unreiner Dunen bestehen Aus Gräsholm kommen wenigstens 50 Pf. reine Dunen. Norwegen liefert ebenfalls viele und die Federsäcke von den Inseln Faröer geben eine gute Ausbeute. Die Isländischen Dunen gehen mehrentheils über Glückstadt nach Deutschland. Auch das Schiffsvolk nimmt vieles von diesem Artikel aus als

len genannten Gegenden für seine eigene Rechnung mit. Im Jahre 1790 kamen aus Norwegen nach Hamburg 4 Faß Dunen, aber im folgenden Jahre kamen dahin nur 2 Faß aus Island. Die russischen Inseln im finnischen Meerbusen, z. B. Oesel u. a. sammlen ebenfalls Federn, aber die meisten, welche Rußland an die Ausländer verkauft, werden theils im russischen Lappland gesammlet, theils kommen sie von Nowaja Semlia und Spitzbergen nach Archangel, durch die, welche auf den Fang der Morsche und Belugen ausfahren, theils kommen sie dahin aus Kola. Die Nester um Kola sind aber schon sehr selten geworden, weil sie zu oft zerstört worden sind. Jetzt finden sie sich vornehmlich in den abgelegenen ainoschen Inseln, in dem Gebiete der petschenskischen Lappen, wohin nur selten Handelsleute kommen.

Aus Petersburg wurden im Jahre 1781 verschickt 430 Pud. 1782, 223 Pud. 1783, 224 Pud. 1784, 3003 Pud. 1785, 1949 Pud. 1786, 813 Pud. 1788, 140. Im Jahre 1792 kam aus Archangel nach Hamburg ein Pack und ein Pack aus Island. Man bezieht diese Federn sowohl unmittelbar von Island, den Farörern, Bergen und Norwegen, als auch aus Koppenhagen und Glückstadt.

g. Preise.

In Dänemark.

Reine Eiderdunen	1 Pfund	5 — 6 Mark Lübisch.
Unreine	1 Pfund	12 — 16 Schilling Lübisch.

In Norwegen.

Reine Federn	1 Pfund	2 bis 2 1/2 Rthlr.

Auf der isländischen Auction den 7ten April 1784. ward das Pfund reiner Eiderdunen verkauft zu 2 Thlr. 24 Schilling bis 2 Thal. 34 Schill.

In Hamburg 1791.

Eiderdunen 1 Pfund 3 Rthlr. in Pistolen zu 5 Thal.

In Frankfurt am Mayn 1786.

Feinste Eiderdunen 1 Pfund 6 Rthlr. in Louisd'or zu 6 Rthlr.

3) Schwanenfedern,

oder die blendend weißen Pflaumfedern der Schwäne sind von einer außerordentlichen Zartheit und Weichheit.

Man polstert Kissen damit und diese sollen auf Stellen gelegt, wo man reumatische Schmerzen empfindet, sehr heilsam wirken.

Polen, Litthauen und Preußen liefert viele Zentner auf die Messen.

(Ueber Schwanenhäute s. m. S. 119. in diesem Bande der Waarenk.)

4) Falkenfedern,

oder die weichen Federn vom Halse und der Brust der sogenannten edeln Falken (Falco gentilis. Franz. Le foucon gentil) sind so schön fein, leicht und warm haltend, als die Eiderdunen. Island, Norwegen und Lappland liefert sie zum Handel. Das Pfund wird mit 2 Rthlr. und darüber bezahlt.

C. Putzfedern.

I. Ueberhaupt.

Zum Putze, besonders zum Kopfputze, zur Verzierung der Hüte, auch zu Müffen und Palatinen der Damen braucht man vorzüglich die Federn

1) von Straußen.

2) Reigern.

3) Hühnern.

4) Rebhünern.

Diese vier Gattungen sind daher als Handelsartikel noch besonders zu erwähnen.

II. Besondere Arten.

1) Straußfedern.

a. Namen.

Holl. Struisveeren. Dän. Strudsfiere. Schwed. Strufsfjädrar. Engl. Ostrich feathers. Franz. Plumes d'autruche. Ital. Piume di strozzo. Span. Plumas de avestruz. Port. Plumas de abestruz. Ruff. Strusowii perja. Poln. Strufsie piora.

b. Beschreibung.

Die Straußfedern unterscheiden sich von den Federn anderer Vögel durch ihre ausgezeichnete Länge, Elasticität, Stärke und Bildung. Bey den Federn an-

derer Vögel greifen die Fasern des Barts oder der Fahne in einander, und bilden eine zusammenhängende Fahne, die an der einen Seite der Ribbe viel breiter, als an der andern ist; an den Straußfedern sind diese Fasern einzeln, abgesondert, seidenhaft, und auf beyden Seiten des Schafts gleich lang.

c. Eintheilung.

Im Handel unterscheidet man die Straußfedern:

a) In Rücksicht des Geschlechts, also in männliche und weibliche Erstere sind weißer, größer, breiter, reicher an seidenhaften Fasern und in jedem Betracht vorzüglicher als die letztern.

b) In Rücksicht der Güte zählt man 3 Sorten.

Die erste Sorte besteht aus den Federn des Rückens und den Oberfedern der Flügel, welche, weil sie sich nicht leicht abreiben, wenig beschädigt sind.

Die zweyte Sorte machen die übrigen besten Flügelfedern aus, welche schon etwas beschädigt zu seyn pflegen.

Die dritte Sorte besteht aus den Endspitzen der Flügel.

Eben so werden auch die Schwanzfedern nach ihrer Güte in drey Sorten getheilt.

c) In Rücksicht der Farbe giebt es

1) Weiße. Diese sind männliche Federn, und zugleich die vorzüglichsten und theuersten.

2) Graue. Diese sind, wie die folgende Sorte, weibliche Federn, und haben einen geringern Werth.

3) Graue und weiß gemischte. Diese sind die geringsten und werden von den Franzosen bailloques genannt.

Außer diesen kommen vom Strauße noch die Deckfedern in Handel, die man uneigentlich Pflaumfedern nennt. Sie haben eine Länge von vier bis zu zwölf, auch funfzehn Zoll; sind bey den Straußhähnen beständig schwarz, und heißen in Marseille und bey den Federschmückern petit-noir; bey den Strauß-Hennen sind sie bald dunkler bald heller grau, und werden petit-gris genannt *).

d. Vaterland und Gewinnung.

Das Vaterland des Straußes ist bekanntlich Afrika und der nächst angränzende Theil von Asien. Neuere Reisende fanden ihn im ganzen nördlichen Afrika, an den Gebürgen westlich neben Alexandrien, in Abyssinien und Nubien, auf der ganzen westlichen Küste, am weißen Vorgebürge, an dem Meerbusen Arguin und Portendic, am Senegal, um Sierra Leona, in Congo, am Vorgebürge der guten Hoffnung, auch auf der Insel Madagaskar. Am zahlreichsten sind sie in der großen Wüste Sahara, ob man gleich schwer begreift, wie sie sich dort (wo nur wenige magere Pflanzen wachsen) ernähren können.

*) Pflaumfedern hat der Straußvogel nicht. Seine kürzesten Federn bedecken den Rücken und den untern Theil des Halses. Die längsten geben Schwanz und Flügel.

Die Mauren jagen die Strauße zu Pferde; da sie aber schneller als Pferde laufen, so ist eine besondere Geschicklichkeit nöthig, um den Vogel im ununterbrochenen Laufe zu erhalten, und ihn so sehr abzumatten, daß er erlegt werden kann. Oft dauert diese Jagd ein Paar Tage, und zuweilen, wenn der Vogel zu plötzlich geängstigt wird, oder die Gefahr zu schnell merkt, verliert er sich in Gebürgen und Höhlen. Ist er ermattet, so wird er mit Knüppeln todt geschlagen, damit nicht das Blut die Federn verderbe. Manche sollen Hunde, Netze und andere Nachstellungen anwenden. Der Strauß läßt sich auch zähmen, zumal wenn er jung weggefangen wird. Man versichert, daß ganze Völkerstämme von Sahara, auch um Algier, zahlreiche Heerden unterhalten, und diese im Junius und Julius, so wie unsere Landwirthinnen ihre Gänse, berupfen.

Die Federn, welche in den Handel kommen sollen, müssen entweder den noch lebenden oder kaum erst getödteten Vögeln ausgezogen werden, weil sie sonst zu leicht von Motten angegriffen werden und sich nicht gut halten. Dies gilt aber nur von den längsten; denn um Petit-noir zu erhalten, muß der Vogel vorher getödtet seyn.

e. Bereitung.

Der Federschmücker, (ein Künstler, welcher die Federn verarbeitet,) muß jede, so wie sie aus dem Bunde herausgenommen wird, aus einander legen, und durch Streifen und Drücken mit der Hand, die Bartfasern von einander trennen und ordnen, wobey sich einige einer weichen Bürste bedienen. Dann werden sie an einen Faden gereihet, um sie im Seifenwasser von allem Schmutze reinigen zu können. Dies muß

nur eine Wärme haben, welche die Hand bequem leiden kann. Man nimmt stärkeres und schwächeres Seifenwasser, und bringt die aufgereiheten Federn nach und nach aus dem einen ins andere, bis endlich aller Schmutz durch vorsichtiges Reiben und Drücken weggebracht ist. Um die Weiße zu erhöhen, zerreibt man die feinste gesiebte Kreide, welche auch oft in Kugeln unter dem Namen blanc d'Espagne verkauft wird, im heissen Wasser; und tunkt den Faden mit den aufgereiheten Federn eine Viertelstunde hinein, rührt alles oft mit einem Stöckchen herum, damit sich die Kreide nicht ganz zu Boden setze. Hernach werden sie im Wasser abgespühlt, und etwas gebläuet. Zu dieser Absicht färbt man Wasser dunkelblau mit Indig, der, wie gewöhnlich, in ein Beutelchen gethan wird, und gießt davon so viel zu reinem Wasser, als zu dem erforderlichen bläulichen Schimmer nöthig zu seyn scheint. Darinn werden die Federn getaucht, jedoch mit der Vorsicht, daß jedes Mal nur Federn von einerley Güte zugleich gefärbt werden. Nach dem Bläuen werden sie geschwefelt, eben so wie seidene Strümpfe, Blonden u. s. w. geschwefelt werden. Hernach werden sie zum Trocknen in der Sonne oder neben einem Feuer hingehangen, ehe sie aber gänzlich trocken sind, wieder abgenommen; dann werden einige zugleich über einander gelegt, mit der linken Hand an den Spuhlen, auf einen ebenen Tisch gehalten und mit der rechten Hand geschlagen. Dadurch werden die Bartfasern getrennet und geordnet, welches bey gar zu trocknen Federn nicht ohne Schaden geschehen könnte. Federn, welche auf diese Weise nicht weiß genug werden wollen, oder Flecken haben, werden im Seifenwasser gewaschen, getrocknet und dann gebleicht. Zu dem Ende wird jede Feder unten wie ein Zahnstocher zugeschnitten, und einzeln auf einen Rasen, oder auf einen mit Gras bewachsenen Platz mit diesem Ende so weit

von andern entfernt in die Erde gesteckt, daß die Luft durchstreichen kann. So werden sie der Würkung der Luft, des Thaues und der Sonne vierzehn Tage ausgesetzt; hernach noch ein Mal durch Seifenwasser gezogen, getrocknet und wie die übrigen bearbeitet. Indessen ist zu merken, daß die Federn durch das Bleichen gar zu sehr ausdörren und eben deswegen an Güte verliehren.

Den völlig weiß gewordenen Federn giebt der Künstler nun noch eine Frisur oder Bildung, welche ihre Schönheit erhöhet. Er lößt sie von dem Faden ab, woran sie angereihet wurden, streift sie einige Mal durch die Hand, beschneidet mit der Schere diejenigen, deren Bart beschädigt ist, und legt eine nach der andern einzeln vor sich auf eine starke Pappe, oder auf ein weiches Brett, wobey er mit der linken Hand die Spuhle fest hält, und fährt dann mit einer stumpfen Glasscherbe einige Mal über die Feder von der Spuhle nach der Spitze zu, wodurch sie weicher und sanfter wird. Dem Glase giebt man die Form eines Quadranten, und stumpft den Rand so ab, daß er der Feder nicht schaden kann. Um die Federn zu frisiren, wird jede einzeln am Spuhlende mit der linken Hand an den Rand eines Pultes gehalten, damit die rechte den Bart jeder Seite einige Male zwischen einem Messer und den Fingern hindurch ziehen kann, wodurch die Fasern sich kräuseln und gleichsam Locken bilden. Das Messer gleicht einem spitzen Taschenmesser; der Stiel ist dick mit Bändern bewunden, damit er die Hand besser fülle und fester gehalten werden könne. Dies ist die Zurichtung der Federn, welche weiß sind und weiß bleiben sollen.

Die schwarzen sind selten so dunkel und glänzend, daß sie ungefärbt gebraucht werden könnten. Die meisten sind mehr braun als schwarz, und müssen ge-

färbt werden. Dies geschieht mit Campecheholz. Das damit gekochte Wasser wird abgeklärt und dann mit grünem Vitriole gekocht. In diese Brühe werden, wenn sie noch lauwarm ist, die an Fäden gereiheten Federn gebracht, mit einem Stöckchen umgerührt, und ein Paar Tage darin gelassen. Sind sie schwarz genug, so müssen sie abgespühlt oder abgewaschen werden. Der Arbeiter läßt Potasche in Wasser kochen, kläret dieses ab, zerläßt darinne Seife, und wäscht in dieser Brühe, welche er oft erneuert und nach und nach schwächer macht, die Federn so lange, bis sie das Wasser nicht mehr färben. Hernach erhalten sie ebenfalls die oben beschriebene Zurichtung der weißen Federn.

Die weißen nehmen niemals die beste schwarze Farbe an, es wäre denn, daß man sie vom Hutmacher färben ließe; aber in dessen Kessel verbrennen oder verderben sie leicht. Dagegen nehmen sie alle andere Farben an. Das zu jedem Grade der Farbe nöthige Verhältniß der Theile findet jeder Künstler leicht. Es ist aber zu merken, daß er wohl thut, wenn er die Federn lieber zu blaß als zu dunkel färbt. Denn im ersten Falle kann leicht durch wiederholtes Eintauchen geholfen werden, aber im letztern Falle muß die Farbe durch Seifenwasser vermindert werden, wodurch sie viel an ihrer Schönheit verliehren würde. Auch ist zu merken, daß es besser ist, kalte oder wenig erwärmte Farbebrühe zu brauchen, als sehr heiße, weil letztere die Schönheit vermindert. Die schönste Rosenröthe giebt Saflor. Seine gelbe Farbe muß zuvor mit Wasser rein ausgewaschen werden, dann wird er mit Potasche und Wasser geknätet, worauf die braune Brühe durch ein Leinen ausgepreßt und mit Zitronensaft zur angenehmsten Röthe erhöhet wird. Eine andere Röthe entsteht, wenn die Federn erst in Alaunwasser und hernach in warme

Brühe von Brasilienholz einige Stunden gehalten werden. Soll die Farbe carmoisin werden, so muß man die Federn hernach durch Wasser ziehen, worin Orseille abgekocht ist. Soll die Farbe *prune de Monsieur* werden: so zieht man sie durch eine Auflösung von Potasche. Das schönste Himmelblau wird durch die Auflösung des Indigs in Vitriolöhl erhalten. Um grün zu färben, wird Curcuma oder Wau abgekocht, und in das gelbliche abgeklärte Wasser werden einige Tropfen der eben genannten Indigauflösung gethan. Lila entsteht, wenn die Federn in einen Absud von Orseille, und hernach in eine Auflösung der Potasche getaucht werden. Gelb giebt ein Absud von Wau, worauf sie durch Alaunwasser gezogen werden. Orange oder Souci entsteht durch einen Absud von Orlean und Potasche; man läßt diese Brühe fast kalt werden, und tunket alsdann die Federn einige Mal ein.

f. Gebrauch.

Die Leichtigkeit, Elasticität, Länge, angenehme Bildung, Sauberkeit, seidenhafte Weiche, und die Fähigkeit, jede beliebige Farbe mit einem angenehmen Glanze anzunehmen, sind Eigenschaften, welche vorzüglich die Straußfedern zum weiblichen Kopfputze geschickt machen, wo sie als Aigrette, Sultane oder Badine aufgesteckt, durch ihr unaufhörliches Schwanken ein schickliches Symbol des schwankenden Characters und der Veränderungssucht mancher jungen Schönen und aller alten Mode-Damen abzugeben scheinen. Doch werden auch aus den Straußfedern Federbüsche für Officiere und Schlittenpferde und noch andere Zierden verfertigt. Der Ausschuß von den Straußfedern, und auch manchmal die Sorten petit-gris und petit-noir werden mit dem Messer frisirt, zum Besetzen der span-

schen Mützen angewandt. Man macht auch davon Müffe, Palatine u. s. w.

g. Kennzeichen der Güte.

Alle Straußfedern, welche in den Handel kommen sollen, müssen (wie schon bemerkt worden), den noch lebenden oder wenigstens noch nicht lange getödteten Vögeln abgenommen werden. Der Aufkäufer versichert sich davon, wenn er untersucht, ob sich aus dem untern Theile der Spuhle ein blutiger Saft ausdrücken lasse. Dieser fehlet sowohl den alten Federn, als denen, welche von selbst ausgefallen oder auf dem Körper abgestorben sind. Auch haben die Federn, welche den durch Krankheit oder Alter umgekommenen Thieren ausgerissen worden sind, dieses Kennzeichen der frischesten und besten Federn nicht.

h. Handel.

Europa erhält diese Federn gewöhnlich aus Algier, Marocco, Tripolis, Tunis, wohin sie aus dem Innern von Afrika durch die Karavanen kommen. Die europäischen Handelshäuser zu Madore senden ebenfalls diese Waare. Die Nation, welche den stärksten Handel am Senegal hat, holt auch von da die meisten Federn. Auf Madagaskar sollen ebenfalls diese Federn gekauft werden. Die Karavanen, welche aus Afrika nach Kahira kommen, bringen ausser andern Waaren, auch diese dahin. Dort und zu Alexandrien, Aleppo und Saida wird sie ebenfalls von den Europäern eingekauft. Ehemals war Venedig der Marktplatz dieser Waare für ganz Europa. Hernach gieng sie meistentheils nach Marseille; aber in den neuern Zei-

ten haben die zahlreichen Judenfamilien, welche in den afrikanischen Staaten leben, diesen Handel fast ganz an sich gezogen, und diese senden jetzt die meisten Federn ihren Glaubensgenossen zu Livorno, von denen sie nun fast alle Nationen verschreiben. In den neuern Zeiten ist aber die Klage fast allgemein geworden, daß den aus Marseille verschriebenen Federn viele falsche beygemischt seyen, welches bey den aus Livorno committirten weniger der Fall seyn soll. Jetzt hält man die Federn, welche aus Algier kommen, für die besten, und zwar hauptsächlich deswegen, weil sie den lebendigen Thieren ausgezogen werden; jedoch ist dies nur von den längsten zu verstehn. Nächst diesen schätzt man am höchsten diejenigen, welche aus Tunis, Alexandrien und Madagaskar verschrieben werden. Viel schlechter sollen die vom Senegal seyn. Die, welche Aegypten verschickt, werden um ein Fünftel im Preise geringer gehalten, als die, welche aus der Barbarey, aus Saida und Aleppo kommen. D'Arwieux versicherte, daß die Mauren am Senegal die Federn besser zu verwahren verstünden, als die in der Barbarey. Die Araber oder Mauren verkaufen sie in Bündeln. Ein Bund soll aus 18 Stücken bestehn. Die Kaufleute klagen, daß sie gute und schlechte zusammen binden. Die Europäer lesen sie sorgfältig aus, und machen daraus mancherley Sorten, welche sie unter verschiedenen Namen zu sehr verschiedenen Preisen verkaufen. Die großen, feinen, weißen Federn verkaufen sie in Packeten von 50 Stück, oder wie man zu Marseille sagt: en mass.; die andern werden zu Hunderten, und die schlechtern nach Pfunden verkauft. In Marseille wird für Bindfaden bey den kleinern Federn 50 bis 60 pCt. und bey duvet-noir 30 bis 35 pCt. abgezogen.

i. Preise.

Roland de la Platiere gab im Jahre 1785 die Verhältnisse der Preise so an:

Erste Sorte	100	Stück	400	Liv.
Zweyte Sorte	—	—	200	—
Dritte Sorte	—	—	180	—
Schwanzfedern	—	—	40	—
Kleine Federn	1 Pf.		15 — 40	—
Pflaumfedern (oder duvet-noir)	—		12 — 24	—

Ein Pfund petit-noir gilt gemeiniglich vier Mal so viel als petit-gris.

2) Reiherfedern.

a. Namen.

Lat. Ardea. Holl. Reiger. Dän. Hejre. Schwed. Häger. Engl. Heron. Franz. Héron. Ital. Airon, Aghirone. Span. Garza real. Port. Garza real. Ruff. Tschapura, Czapla. Poln. Czapla.

b. Beschreibung.

1. Die Reiherfedern vom Federbusche am Kopfe des Nachtreihers (Ardea Nyctiorax *Lin.* Bihoreau *Buff.*) auch Schildreiher genannt, haben einen schlanken Schaft, welcher von unten bis oben auf beyden Seiten mit kurzen, aber überall fast gleich langen zarten Bartfasern besetzt ist. Sie gleichen fast einem schmalen oben zugespitzten auf beyden Seiten zart zerfaserten Bande, und empfehlen sich durch ihre feine

Bildung, regelmäßige, seidenhafte Verbrämung, die nicht, wie an gemeinen Federn, auf beyden Seiten ungleich, sondern wie an den Straußfedern, völlig gleichförmig, auch eben so in einzelnen Fasern zertheilt ist.

2. Die Kopf- und Brustfedern vom gemeinen Reiher (Ardea cinera *Lin.* Heron commun *Buff.*) sind schwarz, und werden von den Federschmückern verschiedentlich benutzt; doch sind sie nicht so sehr, wie jene, ein Gegenstand des Handels.

c. Eintheilung.

Man hat viererley Arten, als:

1) Ganz weiße mit schwarzen Endspitzen, welche wegen ihrer Seltenheit den höchsten Preis haben;

2) Ganz schwarze, (*le heron noir ou heron fin*,) welche so schön schwarz sind, daß der Künstler sie ungefärbt verarbeitet, und nicht einmal genöthigt ist, sie durch Seifenwasser zu reinigen, oder sie mühsam zuzurichten.

3) Graue, oft fast bläuliche, welche zunächst den ganz schwarzen, am theuersten bezahlt werden, und

4) Ganz weiße, (*heron faux ou Aigrettes*,) welche die geringste Gattung ausmachen.

d. Gewinnung.

Die Reiher gehören zu den Sumpfvögeln und halten sich an den Ufern, auf Inseln und an inländi-

schen Seen auf, wo sie auf den Bäumen nisten. Einige Arten (besonders die erwähnten Nachtreiher) haben hinten am Kopfe einen langen am Nacken herunter hängenden Federbusch, der bey den meisten nur aus drey Federn besteht und deren Beschreibung oben schon gegeben worden. Sie können diese Federn wie einen Fächer nach Belieben aus einander beugen, aber auch so zusammen legen, daß sie nur eine einfache Feder zu seyn scheinen. Diese Federn sind es vorzüglich, welche im Handel vorkommen. Sie sind jedoch selten, weil nur wenige Reiher diese 3 Federn haben, und diese gar leicht schon auf dem Körper der Vögel, die sich bald in Sümpfen, bald auf Bäumen aufhalten, und noch leichter, wenn sie ihnen ausgefallen sind, beschädigt werden können. Darzu kommt noch, daß diese Vögel in vielen Ländern gar nicht, in andern nur selten sind. In Preußen giebt es, wegen der vielen Seen, vorzüglich viele. An keinem See halten sich aber mehrere auf, als am Lewentin in Ostpreußen. Am häufigsten sind sie bey Pickonken, bey dem Kirchdorfe Ridzöven und Jagodnen. Fast auf allen Fichten dieser Halbinsel des Lewentinsees, finden sich ihre Nester, und eben daselbst sammlet man jährlich ganze Bunde ihrer Hauptfedern. Viele findet man auch im Johannesburgschen in eben dieser Gegend, wo der See Warsau oder Warschau eine Länge von drey Meilen einnimmt. Viele nisten im Oberlande, z. B. auf den Finkensteinschen Gütern, wozu Teutsch-Eilau, Schomburg an einem großen Landsee, Finkenstein u. a. O. gehören. Auf der curischen Nehrung, ferner in der Herrschaft Serrey, (welche 27 Landseen zählt, im Großherzogthum Lithauen liegt, und dem Churbrandenburgischen Hause gehört,) werden ebenfalls viele gesammelt. Diejenigen, welche die Federn

sammeln, reinigen sie von dem Schmutze durch Besprengung mit Wasser und durch Bleichen an der Sonne. In Rußland werden sie um Astrachan gesammlet, und von dort verschickt. Hr. Güldenstädt versichert, daß die großen nnd kleinen weißen Reiher, deren Kopf- und Rückenfedern zur Zierde, zu Turbanen und Husarenmützen dienen, sehr gemein um das Asowsche und kaspische Meer sind, und dort leicht von den Falkenierern unter den Kalmücken und nogaischen Tatarn gefangen werden.

e. Gebrauch.

Die Türken, Perser und andere Morgenländer, schmücken mit Reiherfedern ihre Turbane; der türkische Kaiser trägt drey Federbüsche von schwarzen Reiherfedern, um dadurch die Herrschaft über die drey Reiche, das konstantinopelische, babylonische und trapuzuntsche anzudeuten. Begüterte Officiere in Europa pflegen auch wohl mit diesen kostbaren Federn ihre Hüte zu zieren.

f. Handel.

Astrachan in Rußland schickt besonders Reiherfedern ins Ausland. Ganz weiße Federn, welche die Franzosen Aigrettes nennen, sollen aus Asien über Kairo, auch aus Indien, von Isle de France und Bourbon (zwey Inseln, die von den Franzosen umgetauft worden sind) nach Frankreich kommen, auch aus Kanada, welche letztere aber viel schlechter seyn sollen. Eben solche werden im obern Italien, z. B. um Ferrara gesammlet, wo sie die Einwohner, welche sie finden, wie die Preußen den Bernstein, als Regalien abliefern müssen. Die kost-

barsten, ganz schwarzen, werden, wie Tabernier versichert, nur auf der Insel Kandia gefunden. Wenn diese keinen Fehler haben, und nicht eingebrochen sind, so haben sie im Morgenlande einen so hohen Werth, daß sie nie nach Europa geschickt werden. Doch versichert Roland de la Platiere, daß sie, wiewohl selten, aus der Türkey nach Frankreich kämen; aber er setzt hinzu, daß auch Deutschland eben so gute liefere.

Im Handel werden die Reiherfedern in Bunden von einer bestimmten Anzahl verkauft, und ein solches Bund heißt in Frankreich masse de heron. In Frankreich werden die ganz schwarzen so hoch geschätzt, daß, wie Roland de la Platière sagt, Federbüsche, nach dem sie mehr oder weniger Reiherfedern enthalten, sonst 1200 bis 6000 Livres kosteten.

3) Hahnenfedern.

Italien, besonders Venedig und Genua liefern viele Hahnenfedern, die nach Art der Straußfedern zugerichtet und gekräuselt sind. Diese werden eben so wie jene zur Zierde auf Hüten und Mützen, wie auch zu Müffen verbraucht; indessen kosten sie viel weniger.

4) Rebhuhnfedern.

Mit Rebhühnerfedern wird zum Putz der Schwarzen, nach der Guineaküste gehandelt.

5) Pfauenfedern.

Mit diesen wird in China, Indostan und Persien ein beträchtlicher Handel getrieben. Man

braucht sie dort zu Sonnenfächern für die Frauenzimmer und zum Kopfputze. Sie werden Packetweise gehandelt. In Europa überzieht man die Reitpeitschen mit den Schäften der langen Schwanzfedern, indem man sie mit Bindfaden durchflicht.

6) Fasanenfedern.

Besonders die des Goldfasans dienen zwar auch zum Putze; es wird aber kein besonderer Handel damit getrieben.

Anhang.

Kurze Nachrichten vom Handel mit Stubenvögeln *).

I. Handel mit Papageyen.

Die Chineser und andere Asiaten und Amerikaner fangen die jungen Papageyen, füttern sie eine Zeitlang, und bringen sie, wenn sie eine Anzahl zusammen haben, in die Städte an der Seeküste zu Markte. Die dortigen Europäer kaufen sie auf, und bringen sie mit nach Europa. Hier werden die Vögel, nachdem sie groß oder klein, jung oder alt, schön oder nicht sonderlich von Farben, mehr oder weniger gelehrig, im papageyenmäßigen Sprechen unerfahren oder geschickt sind, geschäzt und bezahlt. Oft kostet ein einziger Papagey 100 Thlr. Oft sind auch die Verkäufer Betrüger, und pinseln die Papageyen, welche nicht schön aussehen, nach Belieben an, damit sie höhere Preise für dieselben bekommen.

Aus den Federn dieser Vögel wissen die Amerikaner sehr künstliche Sachen, besonders Kopfputz, Be-

*) Eine vollständige Uebersicht dieser Vögel so wie eine Anweisung zur Wartung und Pflege derselben gewährt Bechsteins Naturgeschichte der Stubenvögel.

setzungen um Schürzen, ganze Oberkleider, Mäntel, und allerley nette Gemälde zu verfertigen, womit vorzüglich auf dem Markte zu Mexiko starker Handel getrieben wird. Hier findet man die schönsten aus Gold und Federn bereiteten mosaischen Gemälde, die Sommervögel, Thiere, Bäume, Blumen u. s. w. ganz natürlich vorstellen.

II. Handel mit Canarienvögeln.

Vorzüglich giebt man sich in Tyrol und in der Gegend des Schwarzwaldes mit der Zucht der Canarienvögel ab, und versendet jährlich eine große Menge durch eigene Träger nach England, Dänemark, Schweden, Rußland und in die Türkey. In Konstantinopel sollen sie die meisten Abnehmer finden. In London bezahlt man ihnen für das Stück ohngefähr einen Thaler und acht bis sechzehn Groschen. Die Träger, wovon jeder drey bis vierhundert auf seinen Rücken ladet, kaufen sie auch an andern Orten auf, z. B. in der Schweitz und in Deutschland, wo man solche Hecken hält, besonders in der Gegend von Nördlingen, Oettingen, in Rhies, um und in Nürnberg u. s. w., um sie wieder mit Vortheile in jenen entferntern Ländern zu verhandeln.

XI.

Waarenkunde
für
Fisch-Händler,

enthält:

die vornehmsten im Handel vorkommenden Fische, Amphibien, Insecten und Würmer, in sofern diese letztern durch die Fischerey gewonnen werden;

nebst

einem kurzen Anhang von den vornehmsten Artikeln des

Friandise-Handels.

[illegible]

A. Fische.

I. Ueberhaupt.

a. Namen.

Lat. Pisces. Holl. Visschem. Dän. Fisk. Schwed. Fisk. Engl. Fishes. Franz. Poissons. Ital. Pesci. Span. Pescados. Port. Peixes. Russ. Ruba. Poln. Ryby.

b. Beschreibung.

Fische sind im Wasser lebende Thiere, die rothes kaltes Blut haben, und durch Kiemen athmen. (S. Waarenk. 1ter B. S. 88 u. 89.) Im Handel nimmt man das Wort Fische zwar oft in einem weitern Sinne, und begreift darunter alle im Wasser lebende Thiere, selbst Wallfische, Krebse, Austern und Muscheln, mithin alle Thiere, die wir durch die Fischerey erhalten; allein in einer geordneten Waarenkunde des Fischhändlers schließen wir billig diejenigen Wasserthiere ganz aus, welche nicht zunächst und allgemein zur

Nahrung dienen, wie z. B. die Wallfische, und ordnen die übrigen, so weit sie im Handel vorkommen, nach ihren natürlichen Unterschieden an. Fische werden daher hier in ihrer naturhistorischen Bedeutung genommen, und bedürfen als eine bekannte Thierklasse im Allgemeinen keiner weitern Beschreibung.

c. Aufenthalt.

Sie leben theils frey in den Meeren, Seen, Strömen, Flüssen und Bächen, theils eingesperrt in Teichen und andern Fischbehältern. Unter den Meerfischen sind die meisten so geartet, daß sie ihre Reviere nicht verlassen, sondern ihren Aufenthalt beständig in einerley Gegend behalten; einige aber, besonders die Häringe und Sardellen, ziehen zu gewissen Zeiten aus einer Gegend in die andere. Viele gehen auch aus dem Meere in süße Gewässer, in Ströme und Flüsse, worunter besonders der Lachs begriffen ist. Sie stellen diese Züge vornehmlich in der Absicht an, um bequeme Plätze zum Laichen (Ablegen der Eyer) aufzusuchen. (Mehreres hierüber unter Eintheilung.)

d. Fortpflanzung.

Sie entstehen aus Eyern, und nur einige wenige, wie z. B. die Aale, gebären lebendige Junge. Die noch nicht gelegten Eyer nennt man Rogen, daher heißen die Weibchen, (die gemeiniglich auch etwas dicker sind als die Männchen) Rogner. Die gelegten Eyer, welche mittelst einer klebrichten Feuchtigkeit zusammen hängen, nennt man Fischlaich. Die Männchen führen den Namen Milchner, weil der Saame derselben Milch, (und zum Unterschiede von der eigentlichen Milch der Säugethiere, der Milch, nicht die Milch) genannt wird. Die Zahl der Eyer von einem Weibchen ist unglaublich groß, und beläuft sich bey einigen Gattungen auf mehrere Millionen. Die jungen Fische wachsen sehr geschwind; einige vermuthlich Zeitlebens, ohne je eine bestimmte Größe zu erreichen. Ihre Nahrung besteht besonders aus den animalischen und vegetabilischen Körpern, die sich im Wasser befinden, und ist daher sehr verschieden. Viele leben bloß vom Raube der schwächern Fische und vom Rogen.

e. Eintheilung.

Linne' bringt die Fische nach der Gegenwart und verschiedenen Lage der Bauchflossen, in vier Abtheilungen, welche das im 1sten Bande der Waarenk. S. 102 u. 103 aufgestellte System der Ichthyologie oder Fischkunde bilden, und wornach sie hier ebenfalls angeordnet werden.

Gewöhnlich werden sie aber nach ihrem Aufenthalte eingetheilt:

1) In Meer- oder Seefische, welche sich allein oder doch am meisten im Meere und in salzigen Wassern aufhalten. Hierzu gehören z. B. Dorsch, Schellfisch, Steinbutt, Mackrele, Stockfisch, Häring u. dergl. Diese sind wieder:

 a) Tieffische, die sich in der Tiefe oder auf dem Grunde des Meeres aufhalten, und wegen ihres härterern Fleisches die geringsten sind.

 b) Strandfische, welche am Ufer gefangen werden, und sich von dem Auswurfe des Meeres nähren. Diese übertreffen die Tieffische an Geschmack und Güte.

 c) Klippenfische, die sich an den See- oder Steinklippen aufhalten, woran das Meer durch den Trieb der Winde stets anschlägt, und die wegen dieser beständigen Bewegung für die besten unter allen gehalten werden *).

2) In Fluß- Teich- und Bachfische, die ihren Aufenthalt im süßen Wasser haben. Hierzu gehören, der Lachs, Aal, Hecht, Karpfen u. s. w. Diese sind wieder:

*) Sie dürfen nicht mit den im Artikel Kabeljau erwähnten Klippfischen verwechselt werden.

a) Schuppige;

b) Glatte, die keine Schuppen haben.

Hr. Funk theilt sie in 3 Ordnungen.

Zur ersten Ordnung rechnet er:

a) die Teigfische, wozu die Gattungen: Forelle, Hecht, Karpfen, Karausche, Schleie, Barbe, Gründling, Ellritze, Spierling, Bitterling, Schmerle, Barsch, Wels, Lachs, Stint u. s. w. gehören.

b) Fische mit schlangenähnlichen Körpern, wozu der Aal, die Aalraupe, Kaulquappe und Pricke gehören.

Die zweyte Ordnung enthält

a) nützliche; dahin rechnet er: den Häring, Mutterhäring, die Sardelle, den Breitling, Kabeljau, Leng, Stockfisch, Schellfisch, Dorsch, Wittling, Pollak, Köhler, Stör, Sterlet, Hausen, die Scholle, Makrele, Meerbarbe, den Heiligebutt, Steinbutt, Flunder, Platteiß, Thunfisch und Rochen.

b) schädliche; dazu gehört: der Hay, Sägefisch, Seewolf u. s. w.

Die dritte Ordnung enthält besonders merkwürdige Fische, als:

a) electrische,

b) fliegende,

c) sich sonst auszeichnende.

f. Nutzen.

Der Nutzen der Fische schränkt sich größtentheils auf den Genuß ihres Fleisches ein, ist aber in dieser Hinsicht für

einen großen Theil der Menschen äußerst wichtig. Viele Nationen, besonders die auf Inseln, am Meere und in kalten, nicht sehr fruchtbaren Ländern wohnen, z. B. die Kamtschadalen, die fast ganz vom Fischfang lebenden Insulaner des stillen Oceans, die Brasilianer und noch viele andere nähren sich bloß oder hauptsächlich vom Fischfange. Sie machen einen sehr mannigfaltigen Gebrauch von den Fischen, mahlen z. B. die Knochen derselben, oder das gedürrte Fleisch zu Mehl, bereiten Gebacknes davon, u. s. w. Viele tausend Europäer nähren sich bloß vom Fange, der Zubereitung und dem Verkaufe derselben. Außer dem Fleische benutzt man vornämlich von einigen Fischen noch besonders den Rogen, der eingemacht Kaviar heißt, das Fett zu Thran, die Blase zu Leim, die Haut zu Chagrin und anderem Leder; so wird z. B. die Haut des Sägefisches zu Sohlenleder angewendet; die Schuppen zu Glasperlen u. s. w. Sogar die Eingeweide von den Stockfischen finden ihre Anwendung. Man führt davon viele tausend Tonnen nach Frankreich, wo sie zum Fischfange mit der Angel gebraucht werden.

Auf den philippinischen Inseln düngt man mit dem Mondfisch die Aecker und Felder, wodurch sie eine ungemeine Fruchtbarkeit erhalten.

In Island füttert man sogar oft aus Mangel an Gras, die Kühe und Pferde mit gedörreten Fischen; auch vertreten hier die Fische die Stelle des Geldes. *) Selbst die Gräten dienen den Isländern zur Nahrung. Sie kochen z. B. die Gräten des Dersches in Molken zu einem Gallert und genießen diese mit Milch.

g. Gewinnung.

Die Geschicklichkeit, Fische in freyen Gewässern zu fangen, welche die Fischer kunstmäßig erlernen und ausüben, ist der Gegenstand der sogenannten wilden Fischerey.

*) Für 2 Fische kauft man daselbst 1 Elle Badmal, ein grobes, von den isländischen Weibern verfertigtes, gewalktes Tuch. 48 Fische machen einen Speciesthaler. (S. Hannöv. Mag. 18ter Jahrg S. 1227.)

Hierzu gehört 1. eine genaue Bekanntschaft mit den Gewässern, in welchen man fischen will, und den Gattungen der Fische, die sich daselbst aufhalten: denn anders wird die Fischerey auf dem Meere, anders auf Strömen und Flüssen, anders auf Seen getrieben;

2. muß ein Fischer die besten Werkzeuge des Fischfangs nicht nur kennen, sondern auch größtentheils selbst zu verfertigen, wenigstens anzugeben wissen; z. B. allerley Netze und Garne, Reusen, Angeln u. s. w.;

3. sorgfältige Beobachtung der Natur und Lebensart der Fische ist dabey unentbehrlich, um die bequemste Zeit zum Fange und die sicherste Lockspeise (den Köder) für jede Gattung derselben zu erfahren. Aus dem Köder machen die Fischer gewöhnlich ein Geheimniß; man weiß aber, daß alle stark- und angenehmriechenden Dinge, z. B. Bisam, Bibergeil und dergleichen die Fische herbeylocken. So wie aber ein Jäger nicht dasselbe Wildprett zu allen Zeiten niederschießt: so muß auch beym Fischfange diese Regel der klugen Schonung wohl beobachtet werden. Die nicht ungegründeten Klagen über die Abnahme der Fische, die man häufig führt, sind meistens Beweise von der Unwissenheit, oder von einem verkehrten, sich selbst bestrafenden Eigennutze derer, welche die Fischerey treiben. In verschiedenen Ländern hat die Obrigkeit diesem Uebel, durch Verordnungen abzuhelfen gesucht. Nach denselben ist es verboten, Fische zur Laichzeit zu fangen, und zu dem Ende ist diese Zeit von den bekanntesten Gattungen namentlich angegeben worden. Um der jungen Brut zu schonen, sollen keine zu engen Netze gebraucht werden, daher hat man die Weite der Maschen genau bestimmt Wenn von ungefähr sich junge Fische mitfangen, müssen sie gleich wieder ins Wasser geworfen werden; deshalb sind auch den Fischern und Fischhändlern hölzerne Modelle von jeder Gattung zugestellt worden, und die Polizey hat darüber zu wachen, daß kein Fisch verkauft wird, der nicht die gehörige Größe hat. Einige Arten des Fischfangs sind gänzlich untersagt, weil sie den Ruin der Fischerey nach sich ziehen, z. B. die Nachtfischerey beym Scheine der Fackeln oder einer Blendlaterne, die ins Wasser hinabgelassen wird; Eben so die sogenannten Fischkörner und andere betäubende Mittel, die

zum Theil der Gesundheit derer nachtheilig sind, die diese Fische essen.

Nicht sowohl eines großen Vortheils wegen, als vielmehr um der Bequemlichkeit und des Vergnügens willen hält man auch in Teichen und andern eingeschränkten Wassern allerley Fische, wartet und schützet sie, und sorgt für ihre Fortpflanzung. Dieses nennt man die zahme Fischerey, deren Hauptgeschäft mehr in der Zucht und Wartung, als in dem Fange der Fische besteht; denn dieser hat hier wenig Schwierigkeit.

Die gewöhnlichsten und vortheilhaftesten Teichfische sind Karpfen, Hechte und Forellen, davon jede Gattung in einem besondern Teiche gehalten werden muß. Die Karpfen gedeihen am besten in einem schlammigen und fetten Wasser; die Forellen hingegen in einem klaren, kiesigen Bache, und die Hechte sind so räuberisch, daß man keine andere Fische, die sich fortpflanzen sollen, zu ihnen setzen darf. Die Karpfenteiche bestehen in einer vollständigen Fischerey in drey verschiedenen Abtheilungen. Die erste liegt der Quelle am nächsten, und ist für die junge Brut bestimmt; sie heißt der Streich- oder Laichteich, weil die Streichkarpfen sich darinnen befinden. Aus dem Streichteiche werden die Jungen nach zwey Jahren in den Streckteich gebracht, wo sie sich strecken, d. i. bis zur gehörigen Größe des Satzes wachsen müssen. Aus diesem kommen sie nach einem Jahre in den Satzteich, worinn der Satz (so nennt man die dreyjährige Brut) noch einige Jahre bleibt, und dann ausgefischt wird. Die Teiche muß man nicht nur öfters reinigen, sondern auch alle sechs Jahre brachen, d. h. ausfischen, austrocknen, pflügen und mit Getraide, Rüben und dergleichen besäen. Dies geschieht theils darum, damit der Boden nicht versaure, theils, damit er durch die Bearbeitung wieder fett und nahrhaft für die Fische werde. Auch ist ein solcher Boden sehr fruchtbar. Die Karpfenteiche bey Kottbus und Peiz bringen jährlich mehrere 1000 Rthlr. ein.

h. Mittel zur Aufbewahrung und Sicherung vor Fäulniß.

1. Das Einsalzen. Die noch ganz feuchten eingesalzenen Fische nennt man grüne Fische; jedoch werden

auch die erst gefangenen so genannt. So hat man z. B. grüne Stockfische u. s. w.

2. Das Mariniren. Es werden nämlich frische Seefische auf dem Roste gebraten, mit Oehl bestrichen, und in eine Brühe von Essig, Salz, Gewürzen, Kräutern und Lorbeerblättern gelegt.

3. Das Trocknen oder Dörren. Die Fische werden erst eingesalzen, und nachher getrocknet oder geräuchert.

i. Handel.

Der Fischfang und Fischhandel ist für viele Länder besonders für die, welche am Meere und an fischreichen Gewässern liegen, von der größten Wichtigkeit. Holland, England, Frankreich, Schweden, Dännemark und die freyen Nordamerikanischen Staaten setzen jährlich viele hundert Schiffsladungen getrockneter, gesalzener und geräucherter Fische in andern Ländern, in Deutschland, Polen, Italien, Spanien und Portugal, Westindien u. s. w. ab. Jedes von obigen Ländern hat seine besondern Arten Fische. Dännemark und Norwegen Stockfische und Labberdam; Holland Häringe, Schellfische und andere; (auch texelsche Austern und seeländische Muscheln) Frankreich den Stockfisch, Kabljau, Thonfisch, die Sardellen und Mackrelen; Ungarn den Hausen und die Hechte; Sardinien den Thunfisch; Deutschland den Elb- und Rheinlachs, die Karpfen, Aale, Zander oder Sander, Forellen, u. s. w., welche sämmtlich beträchtliche Gegenstände des Handels ausmachen, und den erwähnten Ländern, große Summen einbringen.

Anmerk. Die Austern, Muscheln und Hausen sind zwar keine Fische, verdienen hier aber, wo vom Fischhandel ganzer Länder im Allgemeinen geredet wird, als beträchtliche Gegenstände dieses Handels mit angeführt zu werden.

k. Merkwürdigkeiten.

Fruchtbarkeit der Fische.

Die Betrachtung der Fruchtbarkeit verschiedener Fische erregt Erstaunen und Bewunderung. Der Karpfen und Kabliau wurden bisher für die fruchtbarsten Fische gehalten. In jenen hatte Petit 342144, und in diesem Leeuwenhoeck 9384000 Eyer gefunden. Bradley setzte die Zahl der Eyer im Kabliau nur auf eine Million, im Karpfen auf 20000 und der Schleie gab er halb so viel. Andere berechneten die Eyerzahl im Karpfen, Barsch, Kabliau und Häring nur auf 9 bis 10000. Diese Verschiedenheit in den Angaben bewog Hrn. Tom Harmer in England im Jahr 1767 sich durch genaue Untersuchung von der Fruchtbarkeit der Fische zu überzeugen. Er wog einen ganzen Rogen, nahm ein Stück von 20 oder mehr Gran (wovon er 437 1/2 auf 1 Unze oder 2 Loth rechnet), zählte die darin enthaltenen Eyer, und berechnete dann, wie viel Eyer auf 1 Gran gingen. Das Stück Rogen, welches er zählen wollte, ließ er zuweilen abkochen und die Eyer etwas erweichen, damit sie desto leichter mit der Spitze eines Federmessers ausgebreitet und desto genauer gezählt werden konnten. In manchen Fischen fand er Eyer von verschiedener Größe, und zählte nur diejenigen, welche er mit bloßen Augen sehen konnte; daher blieb eine große Menge ungezählt, und diese Berechnung gab also noch weniger Eyer, als sich wirklich in den Fischen befanden. In den Fischen, welche ausgelaicht haben, trifft man gar keine Eyer mehr; sie werden alle in einem Jahre, aber nicht immer auf ein Mal, sondern an verschiedenen Tagen abgesetzt. Durch das Absetzen der großen Eyer, wird den kleinen Platz gemacht sich zu erheben und auszubreiten. Hr. Harmer fand einige Eyer von der Größe, daß 24 einen Gran wogen. In einem Fischchen, welches mit dem Roggen nicht über 14 Gran wog, zählte er 936 Eyer, wobey er noch eine Menge kleiner ungezählt lassen mußte.

Den Anfang seiner Beobachtungen machte er mit den Häringe. Er fand in keinem unter 20000 in einem aber 36000 Eyer. In einem Stinte, der kaum zwey Unzen wog, fand er 38272; in einem andern, welcher nicht über 289 1/2

Gran schwer war 14411. Ueber die Makrele hatte noch Niemand Beobachtungen angestellt. Herr Harmer fand in einer, die etwas über 1 1 4 Pfund wog 454961, in einer andern von 1 Pfund 546681 Eyer. Die Makrele übertrifft also noch den Karpfen und den Kabliau, die man mit Recht für ausserordentliche Beyspiele der Fruchtbarkeit hält.

In einem Karpfen, der 16 3/4 Unzen wog, hat er 101200, in einem andern von 25 1/2 Unze 203109 gefunden.

In einer Schleie von 2 1/2 Pfund traf er 383252, und in einer andern von kaum 1 3/4 Pfund 350482 Eyer an. Ein Pärsch von 8 Unzen, hatte 281000; und ein Kabliau, der 18:20 Pfund wog, enthielt zwischen 3 und 4 Millionen. Unter den platten Fischen steht die Scholle in Ansehung der Fruchtbarkeit oben an. In einer, welche nicht völlig 3 Unzen wog fand er 133407, in einer andern, von etwa 3 1/2 Unze 225568, und in einer größern von der gefleckten Art, welche ohngefähr 24 1/2 Unzen wog, fand er gar 1357400 Eyer. Eine Junge von beynahe 1 Pfund hatte über 100000, und eine andere von etwa 5 Unzen, 44772.

Unter den Schalenfischen (eigentlich Insecten) übertrifft die kleine Krabbe, den großen Hummer. Denn einer von diesen, welcher mit der Schaale 14 1/2 ohne dieselbe aber 10 1/4 Unzen wog, hatte 7227; und eine andere von 2 1/4 Pfund, außer der Schaale, ohngefähr 1 3/4 Pfund, 21699 Eyer. An etlichen Garnelen zählte er alle Eyer, und fand an einer von 3½ Gran 6807. Diese Fruchtbarkeit übertrifft in Betrachtung der Kleinheit des Thieres noch die der Hummer; aber beyde stehen den Krabben nach.

Denn der Laich einer großen von etwa 1 1/4 Pfund, wog 487 Gran, die Eyer waren aber so klein und hingen so fest zusammen, daß er sie nicht wohl zählen konnte; nachdem durch das Gewicht gemachten Ueberschlag aber mußte ihre Anzahl über eine Million gerechnet werden.

II. Besondere Arten.

I. Ordnung. Kahlbäuche. (Apodes.) *)

(Fische ohne Bauchflossen.)

1. Der Aaal.

a. Namen.

Latein. Muraena. Franz. L'Anguille, (Kleiner Aal L'Anguillete) Engl. Eel. (Kleiner Aaal grig Eel.) Ital. Anguilla, (Kleiner Aal, Anguilletta, Anguillina.)

b. Gattungskennzeichen.

Der Aal ist rund und schlüpfrig. Der Kopf platt. Die Kiefenhaut hat sieben Strahlen. Die röhrige Kiefenöffnung befindet sich hinter dem Kopf oder Brustflossen Die Rücken-Schwanz- und Sterzflossen sind mit einander verwachsen. Er hat ein zartes fettes Fleisch.

c. Eintheilung.

Man zählt 7 bis 9 Arten. Die vornehmsten sind:

1. Die Muräne, (Muraena Helena. Franz. La Murene.) Sie ist ohne Brustflossen meistens braun gefleckt, und hat ein sehr schmackhaftes Fleisch. Sie hält sich vorzüglich in dem mittelländischen Meere in Ritzen und Löchern der Klippen auf, in welchen sie sich mit dem Schwanze so fest setzt, daß sie eher den Kopf verliehrt, als sich losreisen laßt. Sie beißt gerne um sich, hat ein sehr zähes Leben; stirbt aber plötzlich, wenn man sie auf den Schwanz tritt. Sie wird auch in süßen Gewässern aufbehalten, und mit Blut, Fleisch

*) Sie grenzen zunächst an die schwimmenden Amphibien, oder Knorpelfische, sind den Schlangen ähnlich, haben eine glatte, schlüpfrige meistens ungeschuppte Haut und Zähne in den Kinnladen.

u. s. w. gemästet. Sie wird bis drey Schuhe lang, und ziemlich dick.

2. Der Meeraal, (Muraena Conger) unterscheidet sich vom gemeinen Aale durch seine Größe und eine weißpunktirte Linie an der Seite. Seine Länge beträgt oft vier bis fünf Ellen, die Dicke anderthalb Fuß und die Schwere funfzig bis sechzig Pfund. (In Ostindien sollen sie gar 30 Fuß lang werden.) Wenn er Junge setzen will, welches in der Fischersprache laufen heißt, begiebt er sich in die Mündungen der Flüsse; daher wird unter andern in der Saverne in England eine erstaunliche Menge junger Meerale angetroffen. Sie werden auch an dem europäischen Seeküsten häufig gefangen. Sein Fleisch ist süß und wohlschmeckend, aber sehr fett und schwer verdaulich.

3. Der gemeine Aal, (Muraena Anguilla. Franz. l'Anguille. Engl. Common Eel.) findet sich bey uns in Flüssen, Teichen und Seen, die einen schlammigen Boden haben. Man fängt zuweilen 2 bis 3 Ellen lange und Armsdicke. (Abbildung. Blochs Fische III. t. 73) *) Die, welche einen weißen Bauch und Schwanz haben, nennen die Engländer Silberaale.

In Rücksicht der Zubereitung giebt es 1. grüne oder frische, 2. marinirte, 3. geräucherte und 4. eingesalzene.

d. Gewinnung oder Fang.

Man hält sie mit Vortheil in Seen, die einen sandigen, hin und wieder etwas modrigen Boden haben. Sie werden mit Angeln, woran man Gründlinge zum Köder steckt, mit

*) Blochs ökonomische Naturgeschichte der Fische Deutschlands. 3 Theile. Berlin 1781 — 1784. mit 108 illuminirten Kupfertafeln. (Enthält außer den schönen nach Originalen mit lebendigen Farben gemalten Abbildungen, auch gute Beschreibungen der Fische, und eigene nützliche Beobachtungen, die Natur und Lebensart dieser Thiergattungen betreffend).

Netzen, Reußen, Aalflößen und bey Mühlengerinnen in einem sogenannten Schmetterich gefangen Ein ausgewässerter Häri g oder altes Schmeer in ein Tuch gebunden, ist eine gute Lockspeise. Von April bis Junius sind sie am besten. Die Aalfänge sind gewöhnlich verpachtet. In trüben Wassern bey schwüler Witterung und bey Gewittern ist der reichste Fang. In Jütland giebt es Aalfänge, wo man zuweilen etliche tausend Stück auf ein Mal fängt. Im Rhein, in der Oder, in der Spree und in Schlesien sind viele berühmte Aalfänge.

e. Aufbewahrung.

Marinirte Aale lange gut zu erhalten muß das Gebind dicht zusammen gefügt seyn, damit die Luft nicht hinein kann. Man hebt die Gebinde an einen trocknen, kühlen Orte auf und wendet sie oft um, damit die Brühe allenthalben hinkomme. Gutgeräucherte Aale müssen nicht zu stark geräuchert seyn, sondern eine schöne goldgelbe Farbe haben; Bey ihrer Aufbewahrung darf man sie an keinen dumpfigen Ort bringen, weil sie wegen ihrer außerordentlichen Fettigkeit davon gleich einen unangenehmen Geschmack bekommen.

f. Handel.

Von der schottländischen Küste, von Messina, den südlichen Ufern der Ostsee, der jütländischen Küste, von Istres und Martigues in Provence, Commachio im Kirchenstaate, den Ufern der Seen im Venezianischen u. s. w. kommen sehr viele gesalzene, geräncherte, marinirte und frische Aale zum Handel. Die Seeaale werden den Aalen aus süßen Wassern vorgezogen, weil ihr Fleisch einen bessern Geschmack haben soll. Die jütländischen und norwegischen Aale kommen in großer Menge nach unsern Seestädten, und zwar größtentheils geräuchert. Die bey Commachio salzt man ein, oder marinirt sie, worauf sie in Menge unter dem Namen Anguillotti über Triest und Venedig verfahren werden. Aus Workun in Frießland werden jährlich an hunderttausend Pfund nach England geführt, ob sie gleich daselbst

ebenfalls nicht selten, von ansehnlicher Größe und oft funfzehn bis zwanzig Pfund schwer sind. Der größte Handel wird damit in unsern Seestädten zu Stettin, Hamburg u. s. w. getrieben. In Frankreich liefert die Provence viele hundert Centner dieser Fische.

Der deutsche Aalhandel ist auch nicht unbeträchtlich. Das Pfund kostet in Thüringen 8 Gr. Man erhandelt übrigens alle Sorten nach dem Gewichte.

g. Merkwürdigkeiten.

Dazu gehören 1. die Land- und Seereisen der gemeinen Aale. Sie begeben sich im Frühlinge zuweilen ans Land, wenn sie junge Saaten in der Nähe merken, und weiden sich von den zarten Blättern, besonders der jungen Erbsen. Sie strecken um diese Zeit des Abends die Köpfe aus dem Wasser empor, und riechen, wie die Fischer sagen, wo die Saat steht. Auf dem bethauten Grase wird es ihnen leicht, fortzuschlüpfen, und noch vor Sonnenaufgang kehren sie ins Wasser zurück. Zuweilen verbergen sie sich auch in schlammigte Graben. Ueberhaupt sollen sie bey feuchter Witterung etliche Tage außer dem Wasser leben können. Wenn man aber quer über den grasigten Weg, den sie gekommen sind, früh Morgens mit dem Pfluge etliche Furchen zieht, oder Asche streut: so sind sie gefangen; denn über trocknes Erdreich können sie nicht kommen.

Süße Wasser sind zwar der gewöhnliche Aufenthalt dieser Fische, allein im Frühjahre besuchen sie nicht nur salzige Seen, die aus dem Meere ihren Ursprung haben, sondern auch zuweilen das Meer selbst, welches so viel man weiß, unter allen andern in süßen Wassern lebenden Fischen beyspiellos ist.

2. Ueber ihre Begattung herrscht tiefes Dunkel. Gewiß ist es, daß sie lebendige Junge zur Welt bringen, und diese, so viel man weiß bloß in süßen Wassern absetzen.

3. Die Stadt Aalburg soll von dem Handel mit geräucherten und marinirten Aaalen ihren Nahmen bekommen haben.

4. Das Fett wird besonders in der Medicin und Oekonomie benutzt Die abgezogene Haut brauchen einige tatarische Nationen statt der Fensterscheiben, und unsere Landsleute befestigen die Dreschflegel damit, weil sie dauerhafter als Leder seyn soll.

2. Der Meerwolf

Wolffisch oder Seewolf (Lat. Anarhichas Lupus. Franz. L'Anarhique. Engl. Sea-wolf.) lebt in der Ost- und Nordsee, nährt sich von schaligen Insecten und Gewürmen, wird 4 bis 7 Fuß lang, und hat eingesalzen ein sehr wohl schmeckendes Fleisch. Die versteinerten Backzähne desselben werden Bufoniten *) auch Krötensteine **) genannt. (Abbild. Bloch. III. t. 74.)

3. Der Sandaal,

Schmelte auch Tobiasfisch. (Lat. Ammodytes Tobianus. Franz. Lançon. Engl. Launce, Sand-Launce,) hat sehr kleine Schuppen und ein eßbares wohlschmeckendes Fleisch, kömmt aber selten im Handel. (Abbild. Bloch III. t. 75. f. 2.) Endlich kann hier noch

4. Der Schlangenfisch

Lat. Ophidium. Franz. La Donzelle und zwar

1. der bärtige, (O. barbatum) und

2. der bartlose, (O. imberbe) als ein jedoch ebenfalls selten im Handel vorkommender, eßbarer Fisch mit angeführt werden.

*) Nach Leske.

**) Nach Linne, Bergmann u. a.

II. Ordnung. Halbflosser. (Iugulares.)

(Fische mit Bauchflossen an der Kehle, vor den Brustflossen.) *)

Die zu dieser Ordn. gehörenden Handelsfische liefert bloß die

Gattung: Weichfische, Kabeljau.

(Lat. Gadus. Franz. Le Merlan. Engl. Cod-fish.)

Der Körper ist länglich, mit kleinen leicht abfallenden Schuppen bedeckt. Der Kopf kegelförmig und glatt. Die Kieferhaut hat 7 runde Stralen. Die vornehmsten im Handel vorkommenden Arten sind:

1. Der Schellfisch.

a. Namen

Lat. Gadus Aeglefinus. Franz. Eegrefin, Aiglefin. Engl. Hadock, Haddock. Ital. Agosello.

b. Beschreibung.

Er wird gewöhnlich einen Fuß lang und anderthalb Pfund schwer. Ist weislich, der Schwanz gabelförmig oder getheilt. Die Seitenlinie schwarz, ein brauner Fleck auf der linken Seite. Wohnt in europäischen Meeren; soll sich im stürmischen Wetter in den Sand und Schlam verstecken, lebt von Häringen und andern kleinen Fischen, und zieht in großer Menge zu gewissen Zeiten aus einer See in die andere.

*) Diese halten sich bis auf 2 Arten im Meere auf, ihr Körper ist theils unbeschuppt, theils beschuppt. Sie haben sämmtlich bis auf eine Gattung Stacheln in den Rücken- und Sterzflossen.

c. Fang.

Dieser schmackhafte Seefisch wird besonders in der Nord- und Westsee häufig gefangen. Bey Heiligeland, Holland, Ostfriesland und vorzüglich bey England ist der Fang sehr ergiebig, so, daß man oft auf der Stelle für etliche Groschen zwanzig Stück der größten Schelfische kauft. Er wird in den Niederlanden, wo sie gegen den Winter schaarenweise ankommen, mit Angeln gefangen.

Abbild. Bloch II. t. 62.

d. Bereitung.

Der Schelfisch wird theils frisch, theils eingesalzen, auch wohl marinirt und in Tonnen geschlagen, zum Handel geschickt. In Island macht man auch Klippfisch und Dorsch daraus. Eigentlich unterscheidet er sich aber vom Dorsche durch seine feinen Schuppen, die aber größtentheils abgenommen werden, wenn man Klippfisch daraus macht; ferner durch seine größere Weiße und durch zwey dicke Gräten oben am Kopfe.

e. Handel.

Mit dem frischen Schelfisch treiben die Ostfriesen und Holländer im Lande und die Helgoländer nach Altona, Hamburg u. s. w. einen beträchtlichen Handel. Er ist einer der gewöhnlichsten Artikel auf den dasigen Fischmärkten und wird oft in einer ganzen Anzahl Ever oder kleiner Fahrzeuge herbeygeführt. Nach entferntern Gegenden und landeinwärts wird dieser Fisch auch eingesalzen und marinirt verfahren.

2. Der Kabeljau. *)

1. Namen.

Lat. Gadus Morrhua. Holl. Kabeljaauw, Bakkeljaauw. Dän. Kabliau, Skreitorsk, Bakelau. Schwed. Kabeljo, Bakelau. Norw. Klubbe Torsk, Bolch. Engl. Codfish oder Commun Cod fish. Franz. Morue, Cabillaud, auch La Morve. Ital. Baccala, Baccalare. Span. Bacalao. Port. Bacalhao. Er wird auch Bakeljau genannt **).

*) Schelfische, Stockfische, Längfische, Dorsche, und die daraus durchs Trocknen, Einsalzen u. s. w. bereiteten, mehrentheils unter einerley Namen vorkommenden Handelsfische, als Klippfische, Stockfische, Labberdane, Rothschäre u. s. w., sind in allen bisherigen Fisch- und Fischwaaren-Beschreibungen so wenig auseinander gehalten, daß es nicht wohl möglich ist, hier jedem Fische das Seinige zu geben. Da indessen Fang und Bereitungsart bey den meisten so vieles gemein haben, woraus eben bey den Fischern — die die natürlichen Unterschiede der Arten wenig bemerken — die Identität ihrer Handelsnamen entsteht, so werden wir wohl am wenigsten irren, wenn wir die folgenden Angaben vom Fang, der Bereitung des Kabeljau und vom Handel mit demselben, auch zum Theil von den übrigen genannten Arten gelten lassen.

**) Vom Ursprunge seines Namens ertheilt Hr. Forster (in seinen Beyträgen zur Völker- und Länderkunde 1ter Th. S. 98) folgende Nachricht;

„Diese Fische wurden in ungeheurer Menge von Seba„stian Cabot,„ (dem Entdecker Neufoundlands), „im „Jahr 1496, nahe bey Neu-Fundland gefunden, dessen „Einwohner die Fische Bakkalia nannten; Cabot gab „daher dem Lande den Namen Bakkaliao. Die Spa„nier, zu denen Cabot bald darauf übergieng„ (er war ein Italiener und hatte sich in England niedergelassen), „spra„chen das doppelte ll wie ein lj aus; so hieß dann der Fisch „Bakkaljao, hieraus machten die Holländer und Deut„schen nachgehends Kabbeljau. Dieser Fisch, wenn er „gesalzen verführt wird, behält den Namen Kabbeljau; „ist er aber getrocknet, so heißt er Stockfisch; weil er mit „Stöcken, Hämmern, und dem Helm der Aexte und Beile „geschlagen wird, ehe man ihn kochet.„

b. Beschreibung.

Der Kabeljau wird gemeiniglich von den Fischern, die auf bestimmte Gattungs- und Art-Merkmale wenig Acht haben, mit dem Stockfische und dem Lenglinge verwechselt. Der ächte Kabeljau wird 4 — 5 Schuhe lang einen breit, und einen halben dick; ist gebartet; hat drey Rückenflossen, eine stark stachlichte Sterz- oder Afterflosse, und einen fast gerade abgestumpften Schwanz. Er vermehrt sich beträchtlich, nährt sich von Fischen und Gewürmen und wird zwölf bis zwanzig Pfund schwer. Der obere Theil des Leibes ist grau und gelb gefleckt, der Bauch weiß, und bey den Jungen meistens röthlich. Sie sind außerordentlich fruchtbar.

Abbild. Bloch I. t. 64.

c. Aufenthalt.

Er hält sich in vielen Gegenden des Oceans, doch besonders in der Nordsee, zwischen dem 44 und 66ten Grad nördlicher Breite auf. Man findet ihn auch in noch höhern Breiten, z. B. in Grönland, aber von schlechterer Beschaffenheit. Am häufigsten und besten trift man ihn in Nordamerika, bey Terreneuve, Kap-Breton (jetzt Königs-Insel), Neuschottland u. s. w. an. Gewöhnlich halten sie sich in der Tiefe, wie die Häringe auf, und kommen nur zur Laichzeit in die Höhe. Diese Zeit ist nach Verschiedenheit des Alters der Fische, und selbst der Gegenden, verschieden. Bey England fällt sie im Januar, bey Island im Februar, bey Terreneuve im April u. s. w. Ausserdem soll man ihn auch im mittelländischen Meere an den Küsten Italiens und in der Nordsee, bey der Insel Helgeland, an den Küsten von Ost- und Westfrießland, in der Gegend von Doggersbank, zwischen England und Jütland, bey Schottland und unter Norwegen, an der Küste von Buchan, an einem Orte, welchen man Battray nennt, finden; (wo eine Gattung kleiner Kabeljaue gefangen wird, die vortrefflich in ihrer Art ist, und daselbst an der Sonne auf den Felsen, zuweilen auch im Schornsteine getrocknet wird). Ferner bey Island, auch im Südmee-

re an den Küsten von Amerika, besonders an den Küsten von Chili und Peru u. s. w. An allen diesen Orten wird jedoch der grüne oder weiße Kabeljau, weder in so großer Menge, noch von so vorzüglicher Güte gefangen, als an den Küsten von Neufrankreich, und zwischen den canadischen Inseln in Amerika, wo, besonders bey Terreneuve, Cap-Breton, (Königs-Insel), St. Pierre, und auf der unweit der Insel Neufoundland liegenden großen Bank, und auf den, um dieselbe liegenden kleinern Bänken, der Fisch ausserordentlich häufig gefangen wird. Unter diesen allen ist aber der, welcher an der Ostseite der großen Bank von Neufoundland, (Neuland oder Terreneuve,) gefischt wird, der fetteste und größte *).

d. Fang.

Zur Zeit des Laichens geht der Kabeljau ohne Scheu in die ihm aufgestellten Fallstricke, und diese Zeit ist daher die günstigste für die Fischer. Der Trieb zur Begattung oder zum Laichen hält dagegen diese Fische vom Fressen ab; daher werden sie in dieser Periode selten durch Lockspeise verführt. Desto begieriger fallen sie nach der

*) Die große Bank, große Fischbank (welche zum Unterschiede von 8 andern benachbarten kleinern Sandbänken so genannt wird) und an welcher das ganze Jahr hindurch gefischt werden kann, ist ein auf allen Land- und Seekarten verzeichneter, unter dem Wasser verborgener großer Berg, dessen Länge sich von Norden nach Süden auf 150 Meilen erstreckt. Sie liegt in einiger Entfernung von der südlichsten Landspitze von Terreneuve. Die beyden äussersten Grenzen laufen aber so spitz zu, daß man die eigentliche Länge nicht genau bestimmen kann. Die Seekarten setzen den Umfang auf der Südseite unter den 41 Grad, und das äusserste Ende an der Nordseite unter den 49 Grad 25 Min. nördl. Breite. Ihre größte Breite von Osten gegen Westen erstreckt sich zwischen 40 und 49 Gr. der Länge. Gegen die Mitte ihrer Länge formirt sich eine große Bucht, welche man die Grube, (Franz. la Fosse,) nennt; (die das Eigene haben soll, daß von zwey Schiffen, welche auf eben der Linie, einander im Gesichte liegen, das eine Grund, das andere aber keinen findet.) Die Ge-

Befriedigung des Geschlechtstriebs, durch Hunger getrieben, über eine jede Lockspeise her, und haschen dann sogar nach glänzenden Körpern, z. B. nach Haken und blinkenden Steinen, welche man um diese Zeit oft in ihrem Magen findet. Die Isländer bedienen sich deshalb oft zum Köder der Muschelstücke und Glasperlen mit gutem Erfolge.

In Norwegen sind Angelschnüre das vornehmste Werkzeug. Man hat daselbst Grund- und Angelschnüre. Jene bestehen aus 200 Klafter langen Seilen, woran ohngefähr 100 Angeln hängen. Diese werden in die Tiefe durch ein Gewicht, welches an jedem Ende eines solchen Seiles befestiget ist, niedergelassen. An denselben sind, in einem Abstande von einer Klafter, dünne, halbe Klafter lange Schnüre befindlich. Ein oben schwimmendes Bret, oder mehrere Breter, auch Tonnen (Bojen) dienen den Fischern zum Merkmale, wo sie ihre Werkzeuge wieder finden können. Jedes Boot ist mit zwey solchen Grundschnüren oder Seilen zum Angeln versehen, damit die Fischer, wenn sie das eine eingezogen haben, das andere wieder auswerfen können. Die Angelschnüre hingegen hängen nur auf 7 bis 8 Klafter tief aus dem Boote. In jedem Boote befinden sich zwey Fischer, von welchen der eine rudert, und der andere Acht giebt, ob ein Fisch angebissen habe. Mit diesen Werkzeugen

stalt dieser ungeheuern Sandbak findet man nirgends gleichförmig angegeben, weil sie sich von Zeit zu Zeit verändert. Man trift auf derselben eine unglaubliche Menge Muscheln und vielerley Fischarten an, die meistens dem Kabeljau zur Nahrung dienen. Es herrscht auf derselben ein steter, kalter dicker Nebel. Die Lage und das Klima dieser Bank hat daher für die Schiffer und Fischer nichts Angenehmes. Die Sonne kömmt ihnen daselbst fast nie zu Gesicht, und der Nebel läßt sie kaum wahrnehmen, ob sie sich der Bank nähern, oder sich von ihr entfernen. Uebrigens erkennt man die Nähe der Bänke, an der Veränderung der Farbe des Meerwassers aus Meergrün in eine weißliche Sandfarbe. Die vornehmsten unter den benachbarten Banken sind: die grüne Bank, (Bank verd), die Petersbank, die Wallfischbank, die neue Bank (Bank neuf), die kleine Bank und die sogenannte Banque roux. Eigentlich nennt man nur die, welche zwischen Isle de terre und Terre neuve liegen, kleine Bänke.

fängt man oft so viele, daß das Boot in einem Tage wohl 2 bis 3 mal angefüllt wird. Da dieser Fisch zur Laichzeit nicht leicht anbeißt, so werfen die Norweger und andere an Stellen, wo sie am dichtesten bey einander sind, dreyzackige Haken unter sie, wodurch oft mehrere angespießt und heraufgezogen werden. In Norwegen bedient man sich auch der Stecknetze. Diese sind gewöhnlich 20 Klafter lang, eine Klafter hoch, und bestehen aus Maschen, die 3 Zoll ins Gevierte halten. Man läßt sie in eine Tiefe von 70 Klafter hinab. Ein Boot mit 6 Mann setzt bey stürmischer Witterung 18 Netze, bey einer ruhigern aber bis 24, aus. Doch gehen nicht selten mehrere dabey verlohren, weil der Sturm oder große Seethiere sie sammt den Fischen mit sich fort führen. Diese Netze werden des Abends ausgestellt, und des Morgens gewöhnlich mit einer Beute von 300 bis 500 Stück eingezogen. So großen Vortheil aber auch anfänglich die Netzfischerey gewährte, so nachtheilig fand man sie in der Folge, indem der Fisch sich dadurch in einigen Gegenden gänzlich verlohr, so, daß an vielen Orten die Einwohner darben, und andere die Küsten gar verlassen mußten. Die Ursache dieser Verminderung lag ohnstreitig darinne, daß bey der Netzfischerey die Fische im Laichen gestört, und dadurch mit jedem der so außerordentlich zahlreich gefangenen Fische, auch zugleich seine unzahlbare Nachkommenschaft vertilgt wurde. Den Schaden, welchen die engen Netze bey der Haringsfischerey in Schweden und Preußen anrichteten, erfuhren auch die Norweger bey ihrem Kabeljaufange. Bey der Angelfischerey kann der Fisch hingegen sein Geschlecht ungehindert fortpflanzen. Die Schiffe, deren man sich zu dieser Fischerey bedient, sind von verschiedener Größe. Die Küstenfahrer brauchen Boote, worin gewöhnlich 3 bis 4 Mann zu seyn pflegen. Diejenigen aber, welche aus entfernten Gegenden zu dieser Fischerey kommen, haben Fahrzeuge von 40 bis 150 Last, wozu 15 bis 30 Mann gehören.

Die französischen und holländischen Fischerschiffe halten gewöhnlich 60 bis 120 Tonnen; sie haben kürzere auch nicht so starke Angelschnüre, als die Norweger. Sie bereiten ihre Schnüre von feinem Hanfe, damit sie Festigkeit und Leichtigkeit zum Einziehen erhalten. Bestehen die Haken der Angeln aus Stahl, so greifen sie zwar leichter

ein, zerspringen aber auch leicht, wenn sie auf Felsengrund fallen. Man pflegt sie daher nur zu verstählen. Sie besuchen vorzüglich die Haupt-Stockfischbänke des Erdbodens bey Neu-Foundland. Zum Köder nehmen sie kleine Fische, vornehmlich Häringe, Schelfische, und an der Küste von Neuland den sogenannten Kapelan, auch Eingeweide von Fischen. In Ermangelung des frischen Köders nimmt man auch eingesalzene Häringe, Makrelen und Horn-Hechte; die man aber noch besser anwendet, wenn man sie vorher auswässert. Das auf den Schiffen verdorbene Fleisch wird auch dazu benutzt. Am liebsten beißt der Kabeljau frische Fische, Muscheln, Krebse und Stücke von Hummern und Krabben an. Die Engländer halten daher jederzeit an der Küste von Neuland einige Boote zum Fange des frischen Köders. Auch werden die kleinen Kabeljaue, weil sie vom geringen Werthe sind, und bey Mangel an frischen Köder die halbverdauten Fische, welche in dem Magen der gefangenen angetroffen werden dazu angewandt. Wenn der Fang nicht gut von Statten geht, muß man frische Kabeljaue dazu nehmen, weil dieser Fisch nach frischen besonders nach blutendem Fleische sehr begierig ist. *)

Wenn die Fische aus dem Wasser gezogen werden, sträuben sie sich so gewaltsam, daß sie sich oft vom Haken losreißen, indem sich die Schnur ins Tauwerk verwickelt, ehe man sie ins Schiff herauf ziehen kann. Um dieß zu vermeiden, und um sich zugleich einigermaßen vor dem Ungestüme des Wetters zu schützen, errichtet man auf den eigentlich zum Fang bestimmten Schiffen ein Gestell an ihrer Außenseite und setzt Fässer ohne Boden darauf, in welche sich die Fischer stellen, um die Angel einzuziehen.

Ist ein Boot mit guten Köder versehen, und kommt es bey ruhigem Wetter auf eine fischreiche Stelle, so kann ein mit 4 Mann besetztes, binnen 24 Stunden 400 bis 600 Stück Fische aufbringen, und man kann bey anhaltend guter

*) Die Isländer und Norweger nehmen auch Eingeweide der Wasservögel, Seestinte und Blackfische dazu.

Witterung in Zeit von zwey bis drey Wochen auf eine ganze Ladung von 5000 bis 6000 Stück Rechnung machen. Man fängt diesen Fisch sowohl in Norwegen, als auch in England und Amerika, das ganze Jahr hindurch.

Die eigentliche Zeit, in welcher man ihn am häufigsten bekommt, ist, an den norwegischen Küsten, vom Februar an bis Ende des Märzes, auch wohl bis in die Mitte des Aprils. In den amerikanischen Gewässern der April, May und Junius. Die vom Julius bis zum September gefangene, gähren und faulen leicht; auch verliehrt sich der Fisch dort vom Julius an, und kommt erst im September wieder. Da aber um diese Zeit die dortigen Gewässer mit Eis belegt werden, so ist die Fischerey für Europäer unsicher. Die Engländer fangen jährlich wohl 600000 Centner, am Werthe für 3 1/2 Million Thaler und beschäftigen mit dieser Fischerey, (wozu aber auch der eigentliche Stockfischfang mit gehört) jährlich im Durchschnitt 20000 Mann. Die Stockfische und Kabeljaue sind hier so häufig, daß sie oft die Fahrzeuge hindern, weiter zu kommen. In den nordischen Gewässern versammlen sich zur Fangzeit 4 bis 5000 Menschen, die aus Normännern, Dänen, Schweden, Hamburgern, Holländern und Franzosen bestehen. Von diesen allen zogen sonst die Holländer den größten Vortheil aus der Fischerey: denn, weil sie mehr Sorgfalt auf die Zubereitung und Verpackung der Fische in Gebinde verwandten, so waren ihre Fische auch immer in höhern Werthe. Die Engländer unterhalten zu diesem Fischfange funfzig bis zwanzigtausend Seeleute, und gewinnen dabey an vier Millionen Reichsthaler. Noch ansehnlicher war zu Zeiten der Gewinn auf Seiten Frankreichs.

d. Zubereitung.

Die Kabeljaue werden theils an der Luft gedörrt, theils eingesalzen, theils beydes zugleich. Im erstern Falle wird der Stockfisch, (der aber mit dem eigentlichen, oder kleinen Stockfische nicht derselbe ist), im zweyten Labberdan, und im dritten Klippfisch genannt.

Die Isländer, bey denen die Fische beynahe das einzige Nahrungsmittel sind, suchen die Fische vorzüglich durch das Dörren gut zu erhalten. Diese geben den bekannten Stockfisch, (Holl. Stockvish.). Es giebt zwey Arten desselben Flach- oder Flackfische, und Hängefische. Die isländische Bereitungsart ist folgende: Wenn die Männer mit ihrem Fange an das Land gekommen sind; werfen sie die Fische an den Strand; die Weiber schneiden hierauf den Fischen die Köpfe ab, ritzen den Bauch auf, nehmen das Eingeweide heraus, spalten den Rücken inwendig, und nehmen den Rückgrat bis auf die drey letzten Wirbelbeine heraus. Sie bereiten hierauf die Köpfe zur Mahlzeit. Die Kiemen werden als Köder benutzt, die gedörrten Gräten, theils zur Fütterung des Viehes, theils zur Feuerung. Die Männer tragen die gespaltenen Fische auf felsige Orte, breiten sie aus, und lassen sie so lange liegen, bis der Wind sie völlig ausgedörrt hat, welches in 3 oder 4 Wochen, bey starken und trocknen Nordwinde aber, in eben so viel Tagen geschieht. In felsenarmen und sandigen Gegenden, machen sie eine Unterlage, von Steinen und legen sie auf die innere Seite, damit bey einfallendem Regenwetter das Fleisch nicht naß werde und verderbe. Diese Fische werden dann in großen Haufen über einander gethürmt und in freyer Luft gelassen, bis man Gelegenheit hat sie zu verhandeln. Der Hängefisch wird eben so zubereitet, doch mit dem Unterschiede, daß bey ihm der Rücken von hinten aufgeschnitten, mithin ganz gespalten, und auf der Seite eine Oeffnung gemacht wird, durch welche er auf Stangen gereihet, und über Steinhütten gehängt wird. Da nun die Steine zu den Wänden locker übereinander gelegt werden, so kann der Wind durch die Zwischenräume frey durchstreichen. Ein Dach von Bretern oder Rasen, womit man die Hütten bedeckt, sichert den Fisch vor Regen. Von der Verfahrungsart in der Zubereitung dieser Fische weichen die Norweger von den Isländern darinnen ab, daß sie Salz dazu nehmen. Nachdem ihnen nämlich der Kopf abgeschnitten, und das Eingeweide herausgenommen worden ist, werden sie in ein großes Faß gelegt, mit französischem Salze bestreut, und nach 8 Tagen in Haufen auf einen Rost gebracht, damit die Lake und das Blut ablaufen könne. Man reibt sie hernach mit spanischem Salze ein, packt sie entweder in Tonnen fest, da sie dann

unter dem Namen Labberdan, (Holl. Abberdaan. Engl. Haberdine.) verkauft werden: oder man trocknet sie auf Felsen oder Klippen, und diese heissen dann Klippfische. In Niedersachsen und in den nördlichen Gegenden nennt man diesen so zubereiteten Fisch auch Rothschär. Die großen werden gespalten, damit das Salz sie desto mehr durchdringe; die kleinen aber werden nur am Bauche aufgeritzt. Diese heißen, weil sie ihre runde Gestalt behalten, Rundfische und jene Breitfische. Auch dörren sie solche an Stangen gereiht.

Die Schiffe, welche nach Norwegen fahren, laufen gewöhnlich im März aus, früher oder später, je nachdem die Verschiedenheit der Entfernung ist, und kommen gegen das Ende des Septembers wieder nach Hause. Sobald sie an den Ort des Fanges angelangt sind, machen sie eine Gallerie auf dem Schiffe, die von dem großen Maste an, bis an das Hintertheil, oft auch von einem Ende des Schiffs bis zum andern geht. Die äußere Gallerie ist mit Tonnen besetzt, wovon der oberste Boden ausgeschlagen ist: in diese setzen sich die Matrosen, und der Kopf ist vor übler Witterung durch ein gepichtes Dach, welches an diesen Fässern befestigt wird, geschützt. So wie sie einen Kabeljau fangen, schneiden sie ihm die Zunge aus; geben den Fisch einem Schiffsjungen, welcher denselben den Ausweider überreicht. Dieser schneidet den Kopf ab, weidet ihn aus, d. h. reißt ihm die Leber und andern Eingeweide aus dem Leibe, und läßt den ausgeweideten Fisch durch eine Lucke in das falsche oder blinde Verdeck fallen, wo der Bereiter den Rückgrat bis an die Mitte herausnimmt, und ihn hierauf durch eine andere Lucke in den Raum schafft, wo er gesalzen und in Stöße gelegt wird. Der Einsalzer giebt Acht, daß zwischen den Schichten, woraus ein solcher Stoß besteht, genug Salz liege, damit ein Fisch den andern nicht berühre, und daß auch nicht mehr dazwischen komme, als nöthig ist. Denn so wohl zu wenig, als zu viel Salz, ist nachtheilig, und vermindert die Güte des Fisches.

Die Fahrzeuge, welche bey Neuland und Neuscotland zu diesem Fange gebraucht werden, sind gemei-

niglich Sloopen, welche alle Tage wieder an das Ufer zurückkommen, wo dann die Fischer ihren Fang auf gewisse Gerüste legen, die besonders darzu gemacht sind. Einer darunter, den man den Köpfer nennt, öffnet den Fisch, und schneidet ihm den Kopf mit einem zweischneidigen Messer ab. Ein anderer reicht den Fisch dem Aufschneider (Engl. the Carrer) der an einem Tische oben auf dem Gerüste sitzt. Dieser hat nur ein einschneidiges Messer, welches 6 bis 8 Zoll lang, aber am Rücken sehr dicke ist. Mit diesem spaltet er den Fisch, und giebt ihn dem Salzer (the Salter), der ihn mit der Haut unterwärts in eine Tonne legt, mit Salz bestreut, und auf diese Art fast alle Fische auf einander packt. Nachdem man den Fisch, nach Verschiedenheit der Jahreszeiten 3 oder 4, auch wohl 8 und mehrere Tage im Salze hat liegen lassen, legt man ihn in einen Zober, worin er rein abgewaschen, und hernach stoßweise auf einander geschichtet wird. Bey gutem Wetter breitet man diese gesäuberten Stücke auf einem Gestelle, welches aus Ruthen geflochten ist, und etwa 2 Fuß hoch über der Erde steht, oder, in Ermangelung desselben, auf Steinen so aus, daß bey Tage die Haut unten liegt; ehe die Nacht einbricht, werden die Stücke umgekehrt, daß die Haut oben zu liegen kommt, welches auch geschehen muß, wenn Regen einfällt. Wenn nun der Fisch auf diese Weise ein wenig getrocknet ist, wird er wieder in Stöße, aber viel höher, über einander gethürmt, und so bleibt er ein oder zwey Tage liegen. Hierauf wird er wieder an die Luft gestellt, und zuweilen umgewandt, ehe man ihn in noch höhere Stöße von gleicher Form aufthürmt, worinnen er 14 Tage liegen bleibt. Dann legt man ihn wieder an die Luft; und wenn er fast trocken geworden ist, wird er zum Schwitzen auf einander gelegt. Dazu werden, je nachdem die Witterung ist, 24 Stunden und noch mehrere erfordert. Hierauf lüftet man ihn zum letzten Male, und schafft ihn, wenn er durchaus trocken ist, nach Hause. Die auf solche Art zubereiteten Fische fallen nicht nur besser ins Auge, sondern sind auch weit angenehmer von Geschmacke, als diejenigen, welche auf die vorbeschriebene Art, auf der See zubereitet werden. Dies geschieht besonders bey größern Kauffartheyschiffen, welche ausfahren, und erst ihre Ladungen von Fischen einnehmen, sie nicht eher, als vor ihrer Rückreise öffnen, salzen, und in den untersten Raum des Schiffs packen, da es dann 40 bis

50 Tage, oder wohl noch länger dauert, ehe man die nöthige Arbeit, um die Fische gut und schmackhaft zu machen, vornehmen kann. Der auf diese Art im Frühlinge, ehe die große Hitze kommt, zubereitete Fisch, ist gemeiniglich der beste Der im October oder November gefangene, kann bis zum März, oder Anfang des Aprils, im Salze liegen, ohne daß er den mindesten Schaden leidet, wenn er nur wieder ausgewaschen und auf die beschriebene Art behandelt wird. *)

e. Produkte.

Der eingesalzene Rogen dieser Fische, den man in Frankreich, Rogues, Raves, Resure u. s. w. nennt giebt noch einen besondern, nicht unansehnlichen Handelsartikel, so wie das Eingeweide, welches man in Spanien, Frankreich und Holland zum Sardellenfange gebraucht. Aus der Leber des Kabeljau brennt man Thran, der weit vorzüglicher, als der Wallfischthran ist, weil er das Leder länger geschmeidig erhält, und, abgeklärt, weniger Dampf im Brennen giebt. Die Zunge wird besonders bereitet als ein Leckerpissen verkauft. Auch die Schwimmblase ißt man in Norwegen, und in Island bereitet man einen Leim daraus, der an Güte der russischen Hausenblase gleich kommt.

f. Sorten.

Der grüne Kabeljau wird verschieden sortirt und gezählt:

1) Die erste Sorte heißt großer Kabeljau oder Kauffmannsfisch, franz. grande Morue oder

*) Mehreres hierüber enthält Zorgdrager's Beschreibung des grönländischen Wallfischfanges und Fischerey, nebst einer gründlichen Nachricht von dem Bakkeljau- und Rockfischfange. Nürnberg 1750 in 4. mit Kupfern.

Poisson marchand, von dem das Cent oder Hundert 900 Pfund wiegen muß.

2) Die zweyte Sorte wird Mittelkabeljau, franz. Morue moyenne, oder Poisson moyen genannt. Man schätzt sie um ein Drittel kleiner als die erstere, indem das Hundert von diesen gegen 600 Pfund wiegt.

3) Die dritte Sorte heißt kleiner Kabeljau, franz. petite Morue oder Raguet.

4) Die vierte Sorte ist Ausschußkabeljau, franz. Morue de rebut, worunter man alle kleine, fleckige, zu schwach gesalzene, oder zerbrochene und zerstückte rechnet.

(Ueber die Sortirung des getrockneten s. m. Stockfisch.)

g. Handel.

Weil der Geschmack des Kabeljau weit besser ist, wenn man ihn frisch erhalten kann, so bringen ihn die Holländer und Engländer in die vornehmsten Seestädte lebendig zu Markte. Dies ist aber mit einiger Schwierigkeit verbunden, da der Kabeljau ein sehr weichliches Leben hat und gleich abstirbt, sobald er aus seinem salzigen flüssigen Elemente heraus ist, oder in süßes Wasser kommt. Die Holländer fahren ihn deswegen in eignen dazu verfertigten durchlöcherten Behältern in die Seestädte. Die englischen Schiffer wissen auch durch einen Nadelstich der Schwimmblase die Luft zu benehmen, wodurch der Fisch genöthigt wird, auf dem Grunde des durchlöcherten Schiffes zu bleiben; wo er auf diese Art länger am Leben erhalten wird. Alle Sorten des zubereiteten nordischen Kabeljaues werden nach Bergen gebracht, wo man sie hernach weit und breit in ganz Europa verschickt. Zu Nantes und in den meisten französischen Seehäfen, wird der Kabeljau nach Hundert, und zwar mehrentheils nach Großhundert (Cent grand compte, auch compte de Marchand) gezählt und gehan-

delt, wobey man 124 Stücke für jedes Großhundert zählt. In der Normandie besteht das Cent aus 132, zu Paris aus 108 Fischen. Den meisten Labberdan und die meisten Klippfische liefert Kopenhagen, Bergen, Drontheim u. s. w. Der erstere wird in ganzen und halben Tonnen, der Klippfisch aber nach Schiffspfunden verkauft. In Holland schicken vorzüglich Maaslandsluis Vlaardingen und Schiedam diese Fische zum Handel.

Die Holländer und Isländer pflegen auch den grünen Kabeljau in Fässer zu packen. Von diesen giebt es zweyerley Sorten; eine die nur bloß gesalzen uud trocken in den Fässern liegt; die andere befindet sich in einer Salzlake. Die erstere hält sich besser, als die letztere. Ein solches Faß hält gemeiniglich 250 bis 300 Pfund. Zwölf solche Fässer machen eine Last. Der Preis des grünen Kabeljau steigt und fällt. Mehrentheils kostet das Tausend (Grand Compte) von 1300 Pfund in Frankreich 300 bis 400 Livres.

Der Kabliaurogen kommt in Gebinde von 300 Pfunden zum Handel. Es sollen davon jährlich vierzehn bis sechszehn Schiffsladungen von Norwegen nach Frankreich geschickt werden. Das Eingeweide wird in Fässer zu 6 bis 7 hundert Pfund eingelaket. Der Leberthran vom Kabliau geht in Fässern von 500 bis 520 P und häufig in die Lohgerberey nach Frankreich. Die zugerichteten Zungen werden in Fässern von 400 bis 500 Pfund nach Frankreich gebracht.

3. Stockfisch, Seehecht.

a. Namen.

Lat. Gadus Merlucius. Holl. Stokvisch. Dän. Stokfisk. Schwed. Stockfisk. Engl. Stake, auch Stockfish. Franz. Le Merlue, Merluche, auch Steocfische. Ital. Stocofisso. Span. Pez de Palo. Port. Peixe de pao. Russ. Treska. Poln. Stokfisz.

b. Beschreibung.

Fast alle Arten dieser Gattung (Weichfisch, Gadus) werden unter dem Namen Stockfisch mit einander verwechselt. Da auch der getrocknete Kabeljau diesen Namen führt, so wird der Seehecht auch wohl zum Unterschied von jenem der kleine Stockfisch genannt. Er hat die Farbe des Kabeljau, und erreicht eine Länge von anderthalb, höchstens drey Fuß. Die untere Kinnlade ist länger als die obere; er hat zwey Rückenflossen und keinen Bart. Er wird eingesalzen weit und breit unter obigen Namen versendet. Er lebt in dem mittelländischen und dem Nordmeere. Den Aufenthalt in der Tiefe und die Erscheinung an der Oberfläche zu gewissen Zeiten hat er mit dem Kabeljau gemein.

c. Fang, Bereitung und Menge.

Der Stockfisch wird eben so, wie der Kabeljau, gefangen und zubereitet. Die Schiffe, die auf seinen Fang ausgehen, müssen in beständiger Bewegung erhalten werden, weil sie sonst nur wenig fangen. Er wird an den Küsten von England und Irrland, der Insel Neufoundland, an Massachusets, Neu-Hampshire und Neu-England besonders von den Engländern und freyen Amerikanern gefangen. Die Fischerey, welche die Einwohner von Neufoundland und andere Nordamerikaner das ganze Jahr hindurch an ihren Küsten treiben, (und die deswegen die sitzende Fischerey genannt wird,) ist weniger beträchtlich, als die, welche hier durch Schiffe aus Europa und aus verschiedenen Gegenden von Nordamerika, auf den Bänken in der besten Jahreszeit getrieben, und die zum Unterschiede von jener die unstete Fischerey genannt wird. Die Fische, welche in der Nähe der großen Bank, besonders an der Südseite derselben, gefangen werden, sind überhaupt die besten, fettesten und größten; die, welche man an der Nordseite dieser Bank bekommt, gemeiniglich von kleinerm Schlage; doch werden auch an den kleinen Bänken gute Fische gefangen.

Die Franzosen sandten in der ersten Hälfte des Jahres 1792 nach Neufoundland 155 Schiffe, welche 16580 Schiffstonnen, und 47 Schiffe nach Island, welche 2573 Schiffstonnen Stockfische mitbrachten *).

Die Häfen der vereinigten Niederlande schicken jährlich ungefähr 100 Schiffe aus.

Die nordamerikanischen Freystaaten brauchten zum Stockfischfange im Durchschnitte von den Jahren 1780 bis 1789 jährlich 539 Schiffe von 19185 Lasten, 3287 Matrosen, und bereiteten 250650 Centner Fische.

Von 1772 bis 1774 betrug die Ausfuhr dieser Staaten

nach Großbrit.	705 Centn.
— Südeuropa	102601 —
— den brit. westindischen Inseln	241985 —
Also	345294 Centn.

Die Ausfuhr aus Neufoundland, Canada und Neuschottland in eben diesen 3 Jahren

nach Großbrit.	23350 Centn.
— Südeuropa	510683 —
— den brit. westind. Inseln	29200 —
Also	563233 Centn.

d. Sorten.

In Frankreich unterscheidet man grünen und gesalzenen, (Morue verte und morue blanche), in Deutschland grünen Kabliau und getrockneten Stockfisch, (Morue seche und Morue paree, zuweilen auch merluche.) Die erstere Gattung wird in Frankreich auf verschiedene Art sortirt, und unter verschiedenen Namen zu Markte gebracht.

*) Eine Schiffstonne beträgt 2000 Pf.

Zu Nantes hat man vier Sorten, als:

1) Grande morue oder poisson marchand, von welcher das Zahlhundert 900 Pfund wiegen soll.

2) Morue moyenne oder poisson moyen, welche für ein Drittel leichter, als die erstere gehalten wird; sie hält nicht über 600 Pfund.

3) Petite morue oder auch Raguet.

4) Ausschuß (Morue de rebut), worunter man die kleinen Fische begreift, welche noch schlechter als Nummer 3 ausfallen, gefleckt, zerbrochen, angefault oder beschädigt sind, und auch die sogenannten lingues oder Langfische, welche fast nichts als Haut und Gräten haben.

Die erste Sorte hat zwar ihr eigenes Maaß der Länge, Breite und Dicke, allein man kehrt sich gemeiniglich beym Sortiren wenig daran, und die Bracker unterscheiden bloß nach dem Augenmaaße.

Zu Rochelle und Bourdeaux sortirt man ohngefähr eben so, nur besteht der Unterschied darinne, daß die kleinen Fische in diesen Städten unter die Raguet: Sorte kommen, zu Nantes aber; wenn sie auch wirklich sonst keinen Fehler haben, legt man sie unter den Ausschuß.

Zu Havre de Grace, Honfleur, Dieppe, und in den übrigen Häfen der Normandie, macht man folgende 6 Sorten:

1) *Gaffe*. Diese enthält lauter ausserordentlich große Fische;

2) *Morue marchande* oder *grand poisson*, die in der Größe auf jene folgt;

3) *Trie*, die etwas kleiner ist;

4) *Lingue* und *raguet*, kleinere und magerere Fische;

5) *Valide* oder *patelet*, die kleinste und unansehnlichste Sorte, und

6) *Vicilée* oder Ausschuß.

Der getrocknete Stockfisch wird ebenfalls verschieden sortirt und gebrackt.

Zu Nantes macht man davon 7 Sorten, als:

1) Poisson pivé, rothbräunlicher Stockfisch; der delikateste, fetteste und fleischigste unter den trocknen Stockfischarten. Er gilt 15 bis 20 Procent mehr, als Poisson marchand, findet aber nur in Bretagne, Anjou und Touraine Vertrieb.

2) Poisson gris, grauer Fisch, findet auch nur da Absatz. Er ist nicht so braun, und etwas wohlfeiler. Wenn man ihn über ein Jahr auf dem Lager hält, und der Fisch etwas fett ist, nimmt er zum Theil die Eigenschaft des erstern an, und wird zu Poisson pivé. Der Unterschied im Preise zwischen diesen beyden Sorten beträgt nicht über 3 Livres.

3) Poisson grand marchand; lauter große, ganze, gerade, reine und ansehnliche Fische, die ohne allen Tadel gefunden werden.

4) Poisson moyen marchand, ist etwas kleiner als der vorige. Diese letztern (Nummer 3 und 4) sind die gangbarsten in Frankreich, und von diesen bringen auch die Schiffe am meisten.

5) Petit poisson marchand, auch Fourillon genannt, enthält die kleinsten unter den braunen, grauen und Morues marchandes. Diese Sorte gilt ohngefähr so, als die dritte und vierte, auch noch mehr, wenn sie gerade zur Zeit der Verladung eintrift. Der stärkste Absatz dieser Sorte ist in Auvergne und Lyannois.

6) Grand rébut, oder großer Ausschuß, enthält große ausgeschossene Fische, die einen Fehler haben, gebrochen, öligt, berieben, schlecht geschnitten, hart und versengt sind.

7) Moyen rébut, der Ausschuß von kleinern Fischen, die eben solche Fehler haben. Diese beyden letztern Sorten werden zu Nantes und in der Nachbarschaft verbraucht. Sie sind 10 bis 15 Procent wohlfeiler, als Poisson marchand.

Zu Rochelle, Bourdeaux, Bayonne, St. Jean de Luz und an den westlichen Küsten von Spanien, kennt man nur dreyerley Bracke beym trockenen Stockfische. Man unterscheidet ihn da in

Poisson marchand, Poisson moyen und Rébut.

Die Fischhändler zu Bergen machen verschiedene Sortimente, nachdem der Fisch zu Rotskiär, oder Rundfisch ist zubereitet worden. Man zählt deren mehr als 20, worunter die vornehmsten nach den Städten und Ländern, z. B. Bremen, Lübeck, Holland u. s. w., wohin sie ausgeführt werden sollen, und nach der dazu erforderlichen Zubereitung benannt sind; z. B. holländischer Zartfisch, dänischer Zartfisch, holländischer Rundfisch u. s. w. Die geringern Sorten führen ihre eigenen Namen.

Die isländischen Stockfische theilt man zu Kopenhagen gewöhnlich in Flach- oder Plattfisch, prima und secunda Sorte, wie auch in groben und mitteln Hangfisch, sogenannten Langfisch und Kuller.

Die finnmärkischen unterscheidet man in Rundfisch, Rothschär, Langfisch, und Rothschär-Kuller, wie auch Rundfisch-Kuller.

Zu Drontheim unterscheidet man die Waare in Flach- oder Plattfisch, Zartfisch, (nach jenem die beste

Sorte), Mittel-Rotskär, kl. Rotskär, Rundfisch, Seegfisch und Lempen.

In Holland macht man dreyerley Sorten:

1) Langfisch, oder langen Fisch, die beste Sorte, und die höchste im Preise;

2) Rundfisch, folgt in der Güte und Preise der ersten;

3) Kurzfisch oder Koortschaar, die geringste Sorte.

e. Produkte.

Dieselben, die der Kabliau liefert.

f. Handel.

Man erhandelt den Stockfisch nach Hunderten (Cents) und nach Tonnen. Zu Nantes und in den meisten übrigen französischen Seehäfen wird der grüne Stockfisch nach Cent von 62 Poignees oder Paaren, welchen Fuß man grand compte oder compte marchand nennt, erhandelt. Orleans und die Normandie giebt 66 Paare im Hunderte, und nennt diese Zählungsart ebenfalls grand compte oder compte marchand. Zu Paris handelt man diese Waare nach petite compte, wo der Cent nur 54 Paar, oder 108 Stück enthält. Zu Honfleur hält das Hundert 136 morues, von welchen jedes Stück 24 Zoll lang seyn muß. Die Fische, welche unter diesem Maaße bis auf 19 Zoll halten, zählt man bey Großhunderten von 272 Stück, und haben den Preis der erstern Sorte. Die, welche unter 19 Zoll messen, erhandelt man besonders. Nantes bekömmt unter allen Städten in Frankreich die meisten grünen Stockfische, und hat auch die beste Gelegenheit, diese Waare in die innern Gegenden des Reichs weiter zu verfahren, da die Loire durch viele Provinzen strömt. In Kriegszeiten ist dieser Artikel da immer in hohem Preise. Man bringt auch aus Holland und Is-

land, besonders in den Monaten März, April und May große Parthien grünen Stockfisch nach Frankreich, und zwar in Tonnen von 250 bis 300 Pfund Bruttogewichts. Eine Sorte ist mit Salz ohne Lacke, die andere mit Lacke versehen. Erstere hält sich am längsten. Der Tonnenstockfisch führt meist den Namen Kabliau. Die isländische Sorte ist kleiner, als die holländische. Diese wird in der Lacke eingebracht. Man nimmt aber den Fisch heraus, läßt ihn abtriefen, packt ihn wieder ein, und streuet frisches Salz zwischen die Lagen. Dünkirchen schickt jährlich einige Schiffe auf diesen Fang nach der Küste von Island. Der Fisch wird mit Salz von Saint Ubes oder Setubal eingesalzen. Jede Tonne enthält 300 Pfund netto, und mit dem Salze 312 Pfund von 14 Onces im Gewicht. Zu Treport in der Normandie hält das Faß isländischer Fische 240 Pfund netto, oder 280 Pfund mit dem Salze. Morue en tonne, ist kein Tonnenstockfisch oder Kabliau, sondern getrockneter Stockfisch, den man zum bessern Fortschaffen in Fässer gepackt hat. Eine solche Tonne hält 66 Paar Fische oder 132 Stück. Diese Packung ist blos zu Rouen und Orleans gebräuchlich, und zwar bey den Fischen, welche nach Champagne, Bourgogne u. s. w. verladen werden. Unter den getrockneten Stockfischen ist gemeiniglich der röthliche am beliebtesten. Zu Lyon und Auvergne zieht man den weißlichen vor. Die Fischer, welche den Stockfisch entweder selbst fangen, oder ihn völlig bereitet auf Neufoundland von andern einkaufen, bringen ihn, wenn sie eine Ladung beysammen haben, nach den europäischen Häfen, die ihnen am vortheilhaftesten scheinen, zu Markte. Zu London hat das Hundert Stockfische 124 Stück. Aus Bergen werden die geringern Sorten nach der Ostsee, nach Flandern, Portugal und den Küsten des mittelländischen Meeres verschifft. Die geringste Sorte geht in Fässer gepackt nach Deutschland. Zu Kopenhagen sind Niederlagen und Auktionen, wo die königlich-dänische allgemeine Handlungsgesellschaft, die isländischen und finnmärkischen Fischwaaren überhaupt, und den Stockfisch besonders, jährlich öffentlich ausbieten und verkaufen läßt.) Die Prima-Sorte gilt etwa das Schiffspfund 18 bis 22 Rthlr. die Sekunda aber 13 bis 15 Rthlr. Die Verkaufs-Quantitä-

ten der Kompagnie sind 100 Schiffspfund und darüber. Bey kleinern gilt die Waare gemeiniglich einen Thaler aufs Schiffspfund höher im Preise. Die Auktionen sind meistens im März. Beschädigte Waare, welche sich gemeiniglich bey allen Sorten der zu verauktionirenden Fische findet, wird zwar auch bey dem Verkaufen ausgeboten, aber besonders gehandelt. Der norwegische Stockfisch ist in Ansehung seines bessern und feinern Geschmacks dem von Terreneuve oder Neufoundland vorzuziehen, daher schickt man ihn selbst nach England. Zu Bergen in Norwegen rechnet man in Schiffsfracht 70 Wag Stockfisch, jede von 36 Pfund für eine Last. Zu Lübeck hält die Rolle Rund = oder Stockfisch 180 Stück. In Hamburg, Lübeck und Bremen verkauft man allen Stockfisch bey 100 Pfund, und zwar in Hamburg für Contant in Courant zu bezahlen. In Amsterdam verkauft man ihn Centnerweise, den Centner zu 100 Pfund, und giebt für gut Gewicht 2 pCt. Die gewöhnlichen Preise desselben sind: Rundfisch 8 bis 10 fl. Langfisch 8 bis 11 fl. und Kortschär 6 bis 8 fl. für den Centner.

4. Der Dorsch.

a. Namen.

Lat. Gadus Callarias. Franz. Merlus. Engl. Haddock. Ital. Tronco di cavolo. Heißt auch noch Dösch, Pomuschel.

b. Beschreibung.

Er ist gemeiniglich etwas kleiner als der Schelfisch, hat einen schwärzlichgrünen Rücken und weiß und braun gefleckten Bauch, aber keinen gabelförmigen Schwanz. Er lebt in der Ostsee, und geht auch in die Mündungen der Flüsse. Er ist einer der zartesten und wohlschmeckendsten Meerfische und die kleinste Art vom Geschlecht der Weichfische oder Kabliau.

c. Fang.

Der Fang des Dorsches nimmt gewöhnlich in den ersten Tagen des Februars seinen Anfang. Um diese Zeit soll, wie man sagt, der Wallfisch (wohl nicht der eigentliche grönländische, sondern andere zu derselben Gattung gehörender Arten, vielleicht auch größere Raubfische, die man mit Wallfische verwechselt hat) den Dorsch, Sey, Längfisch und Brosmer aus der Tiefe des Meeres aufjagen, wo sie sich den Winter über aufgehalten haben. Dadurch genöthigt (oder auch durch einen Naturtrieb angeleitet) verlassen sie den bisherigen Aufenthalt, und suchen die Bänke und Untiefen längs der norwegischen Küste, um daselbst zu laichen. Die norwegischen Bauern ziehen um diese Zeit bey Tausenden, Männer und Weiber, Junge und Alte, zur See, und fangen sie bis zu Ende des folgenden Monats. Jeden Abend begeben sie sich nach den kleinen Inseln, womit die Küste gleichsam eingefaßt ist, und auf welchen sie ihre Hütten haben. Hier salzen oder trocknen die Weiber und Kinder die von den Männern gefangenen Fische, und sammlen in zwey Monaten ihren Unterhalt für ein ganzes Jahr. Man rechnet, daß zu diesem Fange gegen 3000 mit 3 bis 8 Mann besetzte Böte erscheinen. Auf Island wird er auch in erstaunlicher Menge gefangen. Die Engländer fangen ihren Dorsch an der Küste von Neufoundland, wo sie fast das ganze Jahr hindurch diese Fische bereiten und trocknen. Man fängt ihn mit Leinen (Seile) von 30, 40 bis 50 Faden Länge, und man will aus Erfahrung wissen, daß der Fisch durch Auswerfung der Netze, selbst in einer ziemlichen Entfernung so sehr erschreckt werde, daß er die Angel nicht anbeißt, und wohl gar die Bänke verläßt.

d. Zubereitung.

Der Dorsch wird in Norwegen auf drey verschiedene Arten, nämlich 1) durch das Einsalzen in Fässer, 2) durch das bloße Trocknen, und 3) durch Einsalzen und Trocknen zugleich bereitet. Die hierdurch entstehende erste Sorte nennt man in Norwegen Saltet Torsk, die andere Tärfisk, (bey andern Nationen Stockfisch), und die dritte Sorte wird Rotskiär und Rundfisch genannt. Die Fischer

reißen die fettesten und dicksten Fische der Gräte nach bis an den Schwanz auf, und binden sie nach dem Kopfspalten und Ausweiden zusammen, damit sie nicht aus einander fallen. Hierauf werden sie gewaschen, und auf dazu eingerichteten Gestellen getrocknet. Alle auf diese Art bereiteten Dorsche, wie auch Stockfische, Brosmer, Seyen, Längfische und mehrere Arten, werden Rotskiär genannt. Da diese Fische sehr fett sind, so trocknen sie besser, wenn sie aufgerissen werden, als wenn man sie ganz läßt. Die Bereitung des Rundfisches ist noch einfacher. Man nimmt darzu die mageren und schlechten Koljes, Längfische, Brosmer, Seyen und Dorsche, schneidet ihnen die Köpfe ab, nimmt das Eingeweide und den Rogen heraus, wäscht sie in Seewasser, und trocknet sie auf Gerüsten. Diese Art der Zubereitung ist aber nur im nördlichen Norwegen erlaubt, wo die reine und scharfe Luft diese Behandlung zuläßt; in den südlichen Gegenden würde sie nichts taugen, weil da im Winter beständig Westwinde wehen, die häufig Regen bringen, so daß der Fisch eher verderben, als trocknen würde. Daher müssen die Einwohner dieser Gegend ihren Fisch durch das Einsalzen bereiten. Damit der Dorsch das Salz desto besser annehme, wird er ausgeweidet, gewaschen, in zwey Stücke geschnitten, und gewöhnlich gleich in eichene Tonnen auf die Art gepackt, daß der Rücken des Fisches auf den Boden der Tonne, und der Bauch nach oben zu liegen komme, damit das Fleisch desto besser vom Salze durchdrungen, und vor dem Verderben und Rothwerden, (als einem Zeichen der Verderbniß,) gesichert werde. So wird jedes Stück mit Salz eingerieben, in die Tonne gepackt, und jede Lage ganz mit Salz bedeckt. Er kann zwar nach dieser Zubereitung gleich verkauft werden; allein man giebt im Handel dem den Vorzug, welcher von dem ersten Salze zum Theil gereinigt, ein wenig getrocknet, und dann von Neuem gesalzen, und mit wenig dazwischen gestreutem Salze in Fässer gepackt worden ist. Zu der ersten Einsalzung wird französisches und spanisches Salz zu gleichen Theilen genommen, zu der zweyten aber portugiesisches. Der gesalzene Dorsch, welcher in Fässern erhandelt wird, führt verschiedene Namen, als: Saltet-Torsk, Saltet-Sey, Saltede-Brosmer, Saltede-Laenger u. s. w. Man bereitet auch aus dem Dorsche Klippfisch, dessen

Zubereitung schon im Artikel Kabeljau beschrieben worden ist. Die größesten und fettesten Dorsche sind unter allen andern Arten die tauglichsten zum Klippfische.

e. Eintheilung.

In Norwegen nennt man die schon erwähnten drey Sorten:

1) Saltet Torsk, gesalzenen Dorsch.

2) Tärfisk, getrockneten Dorsch.

3) Rotskiär oder erst gesalzenen und dann getrockneten Dorsch.

Jede dieser Hauptsorten wird wieder in verschiedene andere unterschieden, welche die Namen Haekerfisk oder Kaufmannsfisch, Mittelfisk oder Mittelfisch und Klenfisk oder Kleinfisch führen.

f. Handel.

Der Dorsch wird theils frisch, theils gesalzen und getrocknet zur Handlung gebracht. Den meisten gesalzenen erhält man aus Norwegn und Irland, der getrocknete kommt aus dem letztern Lande. Der gesalzene wird in Tonnen von anderthalb Centnern, der getrocknete aber nach Schiffspfunden gehandelt. Dieser geht insonderheit über Danzig, Königsberg, Elbing u. s. w. nach Polen und Litthauen. Vom frischen liefert Lübeck viel nach Hamburg und andern deutschen Städten. Der Dorsch aus England ist etwas wohlfeiler im Preise, als der französische; daher er in Spanien, Italien und Westindien häufiger Vertrieb findet. Er hat aber gegen die französische Sorte einen etwas schlechtern Geschmack.

5. Der Lengling.

a. Namen.

Lat. Gad. Molva. Franz. L'Ange. Engl. Ling; Organ; Orkney-ling. Er wird auch der Leng oder die Länge genannt.

b. Beschreibung.

Der Leng, der schmalste und längste Fisch dieses Geschlechts, wird vier bis sieben Fuß lang und zwanzig bis dreyssig Pfund schwer. Er hat, im Ganzen genommen, die Gestalt des Stockfisches, unterscheidet sich aber durch einen Bart, einen längern Oberkiefer, einen runden Schwanz, und durch ein zärteres, schmackhafteres Fleisch, welches letztere selbst dem des Dorsches vorgezogen wird. Auf dem Rücken ist er braun, an den Seiten gelblich und am Bauche schmutzig weiß. Er wohnt in den nördlichen Meeren, besonders in der Nordsee.

c. Fang und Bereitung.

Die eigentliche Fangzeit ist das Frühjahr, und die ergiebigsten Stellen, sind die Sandbänke auf Storregen. Er wird auch bey Spitzbergen und Terreneuve, jedoch von schlechterer Beschaffenheit, auch bey Grönland und Lappland, der beste aber bey Hitland im August und zwar in großer Menge gefangen, und zu Klippfisch, Laberdan und Stockfisch bereitet.

d. Produkte.

Die Leber ist vorzüglich vom Februar bis in den May weiß, und von einem wohlschmeckenden Thraue oder Oehle durchdrungen, welches bey gelindem Feuer in Menge ausgezogen wird. Hernach wird sie roth, ist kleiner und enthält wenig Oehl. Ein Unterschied, welchen man auch bey den

übrigen Arten der Weichfische, doch nicht so auffallend, antrift. Die Schwimmblase giebt Leim.

e. Handel.

Nach dem Häringe und Kabeljaue, ist dieser Fisch wegen seiner großen Menge für den Handel mehrerer Nationen am wichtigsten. In England wird er häufig eingesalzen, und sowohl im Lande verzehrt, als auch in Menge versendet. Der, welcher 26 Zoll lang ist, gehört zum Kauffische, der kleinere zum Ausschusse, und hat einen geringen Werth. Aus Bergen werden jährlich 45000 Liespfund (90000 gemeine Pfund) verführt. Er wird dort und auch in England, wie der Kabeljau, zu Laberdan und Klippfisch bereitet, und ist auf weiten Seereisen dauerhafter, als der vom Kabeljaue. Auch wird er gesalzen mit unter andern Laberdan gemischt. Der isländische ist so schlecht, daß ihn die Insulaner bey Fremden nicht anbringen können, sondern selbst derzehren müssen.

6. Der Wittling, die Weißleng.

(Lat. Gadus Merlangus; Franz. Le Merlan; Engl. Whiting) ist weiß, wird nur 12 — 20 Zoll lang, und ist der schmackhafteste der ganzen Gattung.

Abb. Bloch I. c. t. 65.

7. Die Aalraupe, Quappe, Trusche.

(Lat. Gad. Lota. Franz. La Lote, Barbout. Engl. Burbot, Eelpont.) ist braun und schwarz gefleckt, in den europäischen Teichen gewöhnlich, und eßbar. Sie streicht im December und hat gewöhnlich 128000 Eyer.

Abb. Bloch III. t. 70.

III. Ordnung. Brustflosser. (Thoracici.)

(Fische mit Bauchflossen an der Brust, unter den Brustflossen.)

A. Schollen, Seitenschwimmer, Plattfische.

a. Namen.

Lat. Pleuronectes. Franz. Les Soles. Ital. Soglia. Engl. Flounders.

b. Beschreibung.

Die Schollen machen eine Gattung aus, welche 17 Arten in 2 Familien unter sich begreift. Da man diese einzelnen Arten in der Handlung nicht unterscheidet, so betrachten wir auch hier die ganze Gattung als einen Handelsartikel. Alle Schollen sind Seefische, und eßbar. Der Körper ist eyförmig, zusammengedrückt. Beyde Augen liegen auf einer Seite. Sie schwimmen auf einer Seite, nicht auf dem Bauche. Es mangelt ihnen die Schwimmblase. Ihre Rücken- und Sterzflosse nimmt die Länge des ganzen Leibes ein. Der Kopf, die Brust und die Bauchflossen sind klein. Die Anzahl der Gräten in der Kiemenhaut ist verschieden, von 4 bis 7. Bey einigen liegen die Augen auf der rechten, bey andern auf der linken Seite. Sie liegen mehrentheils auf dem Grunde des Meeres still, bis an den Kopf im Sande versteckt, und lauern auf ihren Raub, welcher in kleinen Fischen, Muscheln, Würmern u. s. w. besteht.

c. Fang.

Man fängt die Schollen mit etliche hundert Klafter langen Angeln, die mit starken Haken versehen sind, an welche man Schelfische, Kabeljane, Stockfische u. dergl. zum Köder befestiget. Der Heilbutt oder Meerbutt, der bey Norwegen gewöhnlich hundert bis hundert und funfzig

Pfund, bey Island aber wohl vierhundert Pf. schwer wird, so daß sein Körper ein kleines Fahrzeug bedeckt, liegt in der Tiefe reihenweise hinter einander, und kommt, bey warmen Wetter zuweilen an flache Stellen, wo sie von den Fischern mit Wurfspießen getödtet werden. Er wird auch bey Neufoundland nnd Terreneuve gefangen. Die Holländer, Engländer, Franzosen und Russen fangen diese Fische sehr häufig in der Nord- nnd Ostsee, auch im mittelländischen Meere.

d. Zubereitung.

Die Holländer trocknen die gefangenen Schollen bloß an der Sonne, und diese werden unter dem Namen getrocknete Schollen oder holländische Butten verkauft. Diejenigen, die man in der Ostsee, besonders bey Preußen, Curland und Liefland in großer Menge fängt, werden auf eine besondere Art geräuchert, oder im Rauche getrocknet, und unter dem Namen rigische Butten verführt. Beyde Arten werden von dem Flunder oder Struffbutt (Pleuronectes flesus) gemacht. In Norwegen wird der Heilbutt gewöhnlich eingepöckelt, und soll dann besser als der Häring schmecken.

c. Eintheilung.

Man theilt die Schollen in Naturbeschreibender Hinsicht nach der Lage ihrer Augen ein, und hat

A. Schollen, deren Augen auf der rechten Seite liegen. Von diesen sind die vornehmsten:

1) Der Heilbutt oder Meerbutt (Pleuronectes Hippoglossus. Franz La Barbue. Engl. Holibut.) Er ist der größte Fisch dieses Geschlechts, wird bey Norwegen hundert bis hundert und funfzig Pfund; bey Island wohl bis 400 Pf. schwer. Der Körper ist ganz glat, die Schwanzflosse hat einen mondförmigen Ausschnitt.

Abb. Bloch II. S. 43. t. 47.

2) Die Platrisse, (Pl. Platessa. Franz. La Plie. Engl. Plaise.) Sie zeichnet sich durch sechs Erhabenheiten (Höcker) am Kopfe von den andern Arten aus. Der Körper ist glat. Er wird etwa einen Fuß lang; und höchstens funfzehn bis sechzehn Pfund schwer. Sein Aufenthalt ist die Nord- selten die Ostsee.

Abb. Bloch II. S. 31. t. 42.

3) Der Flunder, Struffbutt, Pl. Flesus. Er hat einen dicken mit scharfen Buckeln besetzten Körper, und zwischen der After- und Bauchflosse einen starken Stachel. Er ist etwa einen halben Fuß lang und sechs Pfund schwer, und wohnt in der Nord- und Ostsee. Zur Laichzeit geht er in die Ströme und Flüsse. In Pommern fängt man ihn unter andern bey Rügenwalde in Menge den ganzen Sommer hindurch. Die bey Memel gefangenen, werden vorzüglich geschätzt.

4) Die Sole oder Zunge, (Pl. Solea. Franz. La Sole. Engl. Sole.) Ist rauh, die obere Kinnlade länger als die untere.

Abb. Bloch I. c. S. 42. t. 45.

B. Schollen mit Augen auf der linken Seite. Dazu gehört der Steinbutt oder die Steinbutte (Lat. Pl. maximus). Der Körper ist mit knöchernen Erhöhungen besetzt. Er hat den Namen von seinem Aufenthalte an Klippen und Steinen, ist in der Nord- und Ostsee und im mittelländischen Meere einheimisch, erreicht eine Länge von sechs bis zehn, eine Breite von vier bis acht, eine Dicke von einem Fuß und ein Gewicht von 23 bis 30 Pfund. Er ist länglich rund, der Rücken gelb und braun marmorirt, der Bauch weiß und braun gefleckt. Man fängt sie in so großer Menge, daß bloß in London jährlich dreyßig tausend Pfund verkauft werden.

f. Produkte.

In Norwegen schneidet man die Rückenflossen mit dem Fette tief aus dem Rücken der Heilbutte, salzt sie ein, und dörrt sie an der Luft. Diese Rückenflossen heissen dann Raf, Raff oder Rav, französisch Flatelet. Man pflegt sie nach der Mahlzeit, klein geschnitten zum Weine aufzusetzen, und roh zu essen. Streifen von der Haut und dem Fette, welche von der Heilbutte, oben vom Schwanze an nach dem Rücken zu abgeschnitten, gesalzen und an der Luft getrocknet werden, heissen Rekel oder Rekling.

g. Handel.

Hamburg, Stettin, Danzig, Elbing, Königsberg, Bremen und Holland treiben mit Schollen einen ansehnlichen Handel. Hamburg unterscheidet seine Schollen oder Platteissen in verschiedene Sorten, die nach ihrer Beschaffenheit verschiedene Preise haben. Man verkauft sie nach Schockstücken, nach sogenannten Rosen von 20 Stück. Zu Lübeck handelt man die Platteissen nach Kiepen, deren jede 30 Steige, (Stiege zu 20 Stück,) also zusammen 600 Stück enthält. Die Fischhändler in den deutschen und niederländischen Seestädten handeln auch besonders mit Raff. Der beste kommt aus Norwegen und Island.

B. Pärsche, Bärschings, Barsche.

a. Namen

Lat. Perca. Franz. La Perche. Engl. Perch. Ital. Perca.

b. Gattungskennzeichen.

Der Kopf herabhängend, geschuppte und gezackte Kiefendeckel: pfriemenförmige starke dichte Backzähne, zwischen

welchen viele kleine borstenförmige liegen. 7 Gräten in der Kiemenhaut.

Kegelförmige Vorderzähne sind nur bey einigen Arten, bey andern starke Eckzähne; einige haben auch eine Vertiefung, die Stachel der Rücken = und Sterzflosse zu verbergen; andere haben Fäden an den Stacheln der Rückenflosse. Bey einigen sind 2 abgesonderte Rückenflossen, bey andern sind sie zusammenhängend.

Die vorzüglichsten Arten sind

1. Der Sander.

a. Namen.

Lat. Perca Lucioperca. Franz. Le Loup. Engl. Bar. Heißt auch Sandpärsch, Zander, Hechtbärsching.

b. Beschreibung.

Der Sander gleicht in der Bildung des Kopfs einem Hechte, ist länglicher als der Flußpärsch, hat keinen so hoch gewölbten Rücken und einen breiten und platten Bauch. Der Rücken ist schwarzblau, hat röthliche Flecken; die Seiten sind silberfarben, der Bauch weiß. Die Rückenflossen sind abgesondert, und in der hintern sind 23 Gräten. Er hält sich in Flüssen und tiefen Seen mit reinem Wasser und sandigen Boden auf, (daher Sandpärsch) wird zwey Fuß und drüber lang, und in manchen Gegenden etliche zwanzig Pfund schwer. Zur Laichzeit kommt er aus der Tiefe und setzt den Laich an Steinen und andern harten Körpern ab.

Abb. Bloch l. c. S. 62. t. 51.

c. Aufenthalt, Gebrauch.

Er geht gerne die Flüsse aufwärts, und wird in der Oder und Spree sehr häufig gefangen. Er ist fast das ganze Jahr hindurch gut. Man verspeißt ihn nicht nur frisch, sondern auch eingesalzen und geräuchert. Sein Fleisch ist weiß, wohlschmeckend und giebt gute Nahrung, deshalb man ihn auch weit und breit versendet.

2. Der Flußpärsch, Baarsch,

auch Flußbärsching, Lat. Perca fluviatilis. Franz. La Perche. Engl. Common Perch, hat abgesonderte Rückenflossen und in der 2ten 16 Gräten. Ist ein bekannter, wohlschmeckender Fisch, der sich in Flüssen und Teichen aufhält. Man darf ihn aber nicht unter andern in den Teichen halten, weil er die junge Brut von andern Fischen frißt.

Abb. Bloch II. S. 66. t. 52.

3. Der Kaulpärsch, Kaulbaarsch,

auch Kaulbärsching, und (wegen seines Goldglanzes auf den Kiemendecken) Goldbärsching, Lat. P. cernua. Engl. The Ruffe. Hat eine zusammenhängende Rückenflosse, vorn 15 stachlige, hinten weiche Gräten. Der Kopf hat viele Vertiefungen. Er hält sich in den Flüssen und Seen des nordlichen Europa auf, und hat ein zartes, wohlschmeckendes, leicht verdauliches Fleisch.

Abb. Bloch l. c. S. 74. t. 53. f. 2.

C. Makrelen.

a. Namen.

Lat. Scomber. Franz. Le Maquereau. Engl. Mackrel.

b. Gattungskennzeichen.

Die Kiefenhaut hat 7 Gräten. Die Seitenlinie ist nach hinten scharf gerundet.

Die vornehmsten sind:

1. Die gemeine Makrele.

a. Namen.

Lat. Scomber Scombrus. Holl. Makreelen. Dän. Makrel. Schwed. Makrill. Engl. Common Mackarels. Franz. Le Maquereau; Macreau. Ital. Macarelli. Span. Escombros, Sardas. Port. Sardas, Escombros,

b. Beschreibung.

Sie hat viel Aehnlichkeit mit einem Häringe, ist aber etwas runder und dicker, und wird in der Ostsee und dem mittelländischen Meere einen Fuß lang und ein Pfund schwer, in der Nordsee noch einmal so lang, und vier bis fünf Pfund schwer. Der gebogene Rücken ist schwärzlich, die Seiten haben blaue Streifen, und sind nach dem Bauche zu silberfarben. Sie leuchtet im Finstern, und gehört zu den Zug- und Raubfischen. Ihre Gefräßigkeit ist groß. Im Frühjahre kommt sie aus der Tiefe an die Küsten, theils zum Laichen, theils den Häring, ihren Lieblingsfraß, aufzusuchen. Aus der Nordsee soll sie als Zugfisch in die Ostsee, dann durch den Kanal um Spanien herum ins mit-

telländische Meer gehen. Das Fleisch der Makrelen ist fett und wohlschmeckend, jedoch schwer zu verdauen.

Abbild. Bloch II. S. 88. t. 54.

c. Fang.

Man fängt die Makrelen vorzüglich an den Küsten von Frankreich, England und Holland im Kanale, wo sie im April aus dem atlantischen Meere in Menge eintreffen. Sie ziehen bis zum August in die Westsee fort. Am Ende des Junii trift man aber keinen mehr an der Küste von Bretagne, sondern der Fang nimmt seinen Anfang an den Küsten der Pikardie und Normandie. Die Fischer von Dieppe treiben Makrelenfischerey im May, Junius und Julius vor der Insel Bas. Die Fischer an der südlichen Küste von Bretagne haben größere Bequemlichkeit, sich das Salz zum Einsalzen anzuschaffen. Man fängt sie mit Netzen und Angeln. Die Netzfischerey ist die gewöhnlichste, und giebt mehr Ausbeute. Sie werden sowohl frisch als eingesalzen verfahren. Das Einsalzen und Einschlagen in die Tonnen geschieht vorzüglich am Eingange in den Kanal, und an den irländischen Küsten. Dieppe schickt dazu ein Halbhundert von seinen größern Fischerfahrzeugen ab. Diese verrichten gewöhnlich drey Fahrten. Sie segeln um Qualimodogeniti ab, und kehren das letzte Mal in der Mitte des Juli zurück. Die mitgebrachten Fische werden an eigne Commissionaire verhandelt, welche die Waare in halbe Fässer packen lassen, und hernach weiter versenden. Der Fang der frischen Makrelen wird an der Küste in der Nähe betrieben. Die Diepper brauchen dazu nur 12 bis 15 Fahrzeuge. Dieser Fang dauert vom May bis in die Mitte des July. Unter den andern französischen Häfen, die sich mit diesem Fange abgeben, sind Boulogne und Fécamp die thätigsten. Auch die Nordamerikaner auf Neuschottland, Neuengland, besonders Neuhampshire, Connecticut und Rhode-Island fangen jährlich eine große Menge.

d. Zubereitung.

Wenn sie gehörig gesalzen worden sind, legt man sie in dichten Schichten oder Lagen in die Tonnen und drängt sie so fest, als möglich, zusammen. Dies geschieht am besten mittelst eines zwey Zoll dicken Bodenholzes, das man auflegt, und von einem starken Manne niedertreten läßt. Die ganz angefüllten Tonnen werden fest zugeschlagen. Wenn das Gebinde leck wird, muß man es gleich fester antreiben lassen, denn wenn die Lacke verlohren geht, wird der Fisch zu gelb, und unscheinlich, und ist dann nicht verkäuflich. In Frankreich ist durch eine landesherrliche Verordnung vom Jahre 1680 vorgeschrieben worden, was bey dem Einsalzen und Packen dieser Waare beobachtet werden soll.

e. Handel.

Die frischen Makrelen verkauft man Hundertweise. Das Hundert hält jedoch nicht überall eine gleiche Zahl. Zu Roscoff in Bretagne hält es 104, zu Dieppe und Havre de Grace aber 132 Fische. Die gesalzenen Makrelen kauft man in Tonnen, deren man 12 auf eine Last rechnet, jede Tonne hält 300 Stück. Zu Dieppe macht man die Gebinde auch wohl von 350 Stück, wenn die Fische etwas kleiner ausfallen. Noch wichtiger, als die französische, ist die Makrelenfischerey der Nordamerikaner. Diese schicken jährlich viele tausend Tonnen gesalzener Makrelen nach den spanischen und portugiesischen Kolonieen; nach England, Italien u. s. w. In Ostindien, wo besonders in der Gegend von Achem, im Bengalischen Meerbusen, diese Fische sehr gemein sind, werden sie Bonites genannt. Brack-Makrelen nennt man die, welche noch nicht in Fässer geschlagen, sondern blos im Schiffe eingesalzen sind.

2. Der Thunfisch.

a. Namen.

Lat. Scomber Thynnus. Holl. Thonyn. Dän. Tanteie. Schwed. Spansk makrill. Engl. Tunny-fish.

Franz. Thon. Ital. Tonno. Span. Atun. Port. Atum, Tom. (Er wird auch die spanische Makrele genannt.)

b. Beschreibung.

Der Thunfisch ist die größte Art der Makrelen. Seine gewöhnliche Länge beträgt zwar nur zwey Fuß, allein er soll in manchen Gegenden sieben bis zehn Fuß Länge und fünf bis sechs Fuß im Umfange messen. Ein sehr fetter wiegt wohl 4 bis 6 Zentner. Er gleichet dem Lachse und hat dicht an einander gefügte Schuppen, einen dunkeln Rücken, blaue Seiten und eine große Flosse auf dem Rücken. Er hält sich Heerdenweise im großen atlantischen Ocean auf, und geht aus diesem ins mittelländische Meer, an den spanischen, französischen und italienischen Küsten vorbey, ins schwarze Meer. Auf diesen Zügen sieht man sie zu Tausenden in einem länglichen Viereck so dicht neben einander schwimmen, daß man kaum mit einem Boote durchkommen kann. Sie stellen ihre Züge zur Zeit der Sommerwende an, laichen und kehren mit der jungen Brut gegen den Winter wieder ins Weltmeer zurück.

c. Fang.

Er wird am häufigsten an der Küste der Provence, bey Sardinien, Sicilien und um Porto-Longone gefangen. Die Fischerey an den Küsten der Provence ist vorzüglich im April und May; schwächer ist sie im Herbste. In dieser Fangzeit geht der Thunfisch durch die Meerenge, und streicht bey Marseille, Toulon, Nizza u. s. w. vorbey. Die zu diesem Fange bestimmten Netze sind von geflochtenem Rohre gemacht. Man nennt sie in der Landessprache Madragues. Sobald der erste Fisch eingegangen ist, zweifelt man nicht mehr an einem reichlichen Fange, denn sie folgen einander gemeiniglich reihenweise, und folgen dem ersten, wie die Zugvögel, in großer Menge nach. Man fängt an manchem Tage einige Tausend. Der Herbstfang fällt nicht so reichlich aus.

Für Sardinien ist der Thunfischfang sehr einträglich. Wenn ein Fremder aus dem Innern dieser Insel

zur Zeit des Fanges nach Porto-Scus (dem vornehmsten Orte der Fischerey) kommt, so muß es ihm vorkommen, als wenn er aus einer Einöde auf die Brücke Ponte reale zu Genua gelangte. Von dieser einzigen Beschäftigung leben hier einige Tausend, theils fremde, theils einheimische Kaufleute, Fischer, Einsalzer, Mäckler, Gastwirthe, u. s. w. Diese Fischerey ist im May und Junius am einträglichsten. Der Fang, der hier la Matanza heißt, gewährt einen vortrefflichen Anblick. Eine große Strecke des Meers wird dann von langen Fahrzeugen, in Gestalt eines länglichen Vierecks, eingeschlossen. Schon, wenn man den zehnten Theil der ausgeworfenen Netze, die man hier Camere di morte nennt, und welche oft vier und mehrere Tausend Thunfische enthalten, in die Höhe ziehet, so fängt auf einmal alles an lebendig zu werden. Das Wasser wird durch das Hin- und Herschlagen der großen Fische ganz schäumend und endlich durch die vielen Wunden, die man ihnen mit langen Spießen beybringt, ganz roth. Ein alter erfahrner Fischer, welchen man hier Rais nennt, ist der Befehlshaber bey der ganzen Unternehmung. Dieser führt auf einem Kahne mitten in diesem allgemeinen Sturme, das Kommando; er fliegt auf den unruhigen Wellen hin und her, spricht hier Muth ein, gibt dort Verweise, nachdem es die Umstände erfordern. Dies und das allgemeine Bestreben der Bootsleute, die Fische an Bord zu ziehen, die Zufälle, welche sich oft dabey ereignen, kurz, Alles stellt den Augen des Zuschauers ein Schauspiel dar, welches eins der schönsten und seltensten genannt werden darf. Durch einen Kanonenschuß wird endlich die Rückkehr der Fahrzeuge angekündigt, die mit ihrer Beute beladen zurückkehren. Am Lande werden die Fische vollends getödtet, ausgeweidet, und nachdem sie eingesalzen worden sind in Fässer gepackt. Alsdann ißt fast jeder Einwohner Thunfisch. Die Eigenthümer, oder vielmehr die Pächter dieser Fischerey, haben dabey beträchtliche Ausgaben: theils, weil es Sitte ist, daß man den fremden Zuschauern täglich ein Gastmal giebt; theils, weil die Unterhaltung der Netze sehr kostbar ist, und endlich, weil man öffentliche Andachten zum glücklichen Erfolge dieses Unternehmens anzustellen pflegt. Demungeachtet soll ihnen doch ein großer Ueberschuß bleiben. Man nimmt an, daß dieser Fang jährlich 60000 Scudi oder 120000 Kaisergulden ins Land bringt. (Eine aus-

führlichere Beschreibung der sardinischen Thunfischerey findet man in des Herrn Abt Francesco Cetti Naturgeschichte von Sardinien, dritter Theil, Leipzig, 1784. Auch in den Briefen über Italien, von C. J. J. dritter Band, Weimar, 1785.)

d. Zubereitung.

Der Thunfisch ist sehr weichlich, und steht bald ab, wenn er aus dem Wasser herausgezogen ist. Aus dieser Ursache weiden ihn die Fischer gleich aus, und bringen ihn entweder so frisch zu Markte, oder mariniren ihn. Im letzten Falle schneidet man ihn in Stücke, läßt diese auf großen eisernen Rosten braten, bestreicht sie mit Oehle, macht sie hernach mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Lorbeerblättern ein, und schlägt diese marinirte Waare in Tonnen.

e. Handel.

Die Provence versiehet alle übrige Provinzen Frankreichs mit diesem Artikel. Die Fische, welche hier gefangen werden, sind groß, fleischig, und von besonders gutem Geschmacke; (der Geschmack hat Aehnlichkeit mit dem des Kalbfleisches.) Die größten mögen 120 bis 130 Pfund wiegen. Sie waren schon zu den Zeiten der Römer eine beliebte Speise. Am meisten ist die kleine Stadt St Troyes des marinirten Thunfisches wegen im Rufe. Man verschickt diesen Artikel von da weit und breit. Den französischen marinirten Thunfisch nennt man an einigen Orten Thonina Der Verkauf und die Verschiffung des sardinischen ist größtentheils in den Händen der Ausländer, besonders der Genueser, Katalonier, Provenzalen und Sicilianer. Der Transport geschieht mit fremden Fahrzeugen, aus Mangel an inländischen. Ja sogar zum Einsalzen nimmt man Salz von Trapani, weil das sardinische zum Einsalzen der Fische nicht so gut seyn soll. Die Thunfische werden übrigens von Cagliari, Sassari, Porto-Longone, Giglio, Marseille, Duinkirchen u. s. w. zum Handel gebracht. Der marinirte wird Pfundweise erhandelt. Bey Palermo und

an der ganzen nördlichen Küste Siciliens wird er ebenfalls in großer Menge gefangen. Man salzt da jährlich über 20000 Fässer ein. Hier wird diese Waare bey Baril von 80 Rottoli erhandelt. Ihr größter Vertrieb ist auf den Messen zu Salerno, wie auch zu Livorno, Civita-vecchia u. s. w. Im Ganzen werden ohngefähr jährlich 50000 Bariken (Thunfische) aus Sicilien ausgeführt. Die gewöhnlichsten Preise dieses Fisches sind:

Bäuche von Thunfischen 1 Quintal	3 Unzen	10 Tarin.
Eingeweide —	—	3 —	10 —
Eyer — —	—	13 —	10 —

Der Thunfisch wird bey Sortimenten verkauft, in welchen auf 5 Fässer immer eins aus Sorra, 3 aus carne netta und eins aus Businaglia bestehen. Sorra ist das Fleisch von den Bauchstücken. Diese Sorte gilt noch einmal so viel, als die darauf folgende, oder carne netta. Businaglia ist die schlechteste Sorte. Die Fische, welche nicht volle 400 Pfund wiegen, heissen scampirri, die, welche nicht über 300 Pfund im Gewicht halten, mezzitonni; die, welche größer, als scampirri ausfallen, tonni, oder tonni di corsa. Von den scampirri kocht man das Fleisch zum Theil in Salzwasser, und macht es hernach in Baumöhl ein.

f. Produkte.

Aus den Köpfen und Eingeweiden der Thunfische macht man eine Gattung Thran, die besonders zum Brennen gebraucht wird.

3. Alalunga,

ist ein Streichfisch im mittelländischen Meere, der mit dem Thunfische zugleich in großen Haufen zieht, und bey Sardinien, Sicilien u. a. O. gefangen wird. Man salzt ihn ein, und verführt ihn weit und breit. Das Fleisch von dieser Art unterscheidet sich vom Thun darinne,

daß es gekocht weiß aussieht, da hingegen jenes röthlich ist..

D. Die Seebarbe.

a. Namen.

Lat. Mullus. Franz. Le Rouget. Engl. Surmulet.

b. Beschreibung und Arten.

Der Kopf ist zusammengedrückt, fast viereckig, geschuppt, 3 Gräten in der Kiefenhaut. Der Körper ist mit großen leicht abfallenden Schuppen besetzt.

Unter den zu dieser Gattung gehörenden Arten, ist

die rothe Seebarbe,

auch Rothbart, Mull, Häringskönig (Lat. Mullus barbatus, Franz. Le Rouget barbé, Engl. Red Surmulet) genannt, die vorzüglichste. Sie gleicht (den fast viereckigen Kopf ausgenommen) der Makrele. Zwey lange Bartfasern am Unterkiefer, und die rothe Farbe des Körpers haben ihr den Namen Rothbart gegeben. Sie ist ausnehmend schön gezeichnet. Mehrere gelbe Streifen, und die ganz gelben Flossen erhöhen das sanfte Roth, das sich über den Leib verbreitet. Das nackte Fleisch unter den leicht abfallenden Schuppen ist ebenfalls roth. Sie wird acht bis vierzehn Zoll lang, und anderthalb bis zwey Pfund schwer. Größere sind eine Seltenheit. Aufenthalt und Nahrung hat sie mit der Makrele gemein. Im Frühjahre kömmt sie schaarenweise aus den Tiefen hervor, und soll der einzige Fisch seyn, der dreymal im Jahre laicht. Sie gehört zu den kostbarsteh Seefischen, und stand schon bey den alten Römern und Griechen in so großem Werthe, daß man sie mit Silber aufwog.

Die Genueser unterscheiden drey Arten, nämlich:

1) die schwarze Meerbarbe (Muggine nero.)

2) Den Großkopf, Dickkopf, (Capo grosso), und

3) Den Springer, (Saltator.).

c. Fang *).

Die Meerbarbe hat einen sehr lebhaften Charakter und sehr starke Muskeln. Sie springt aus dem Wasser und erreicht eine beträchtliche Höhe. Die Fischer wissen die Stellen sehr gut zu finden, wo sie sich aufhält. Sie formiren daselbst einen weitläuftigen Einschluß von Netzen, welche vertikal gestellt werden. Ein anderes Netz wird horizontal rings um diesen Bezirk auf die Wasserfläche gelegt und an Röhre befestigt, die ungefähr 8 oder 10 Zoll weit auseinander stehen. Diese Röhre halten das Netz, und sind gleichsam die Speichen eines großen Rades. Die Fischer fahren um die aufgestellten Netze herum und schlagen an ihre Kähne. Der Fisch, durch dieses Geräusch aufgestört, sucht aus dem Umfang der Netze zu entfliehen, findet keinen Ausweg; springt also in die Höhe; hebt sich über das vertikale Netz hinweg, fällt aber in das horizontale nieder, ermüdet sich, schlägt und verwundet sich an den Röhren, athmet zu viel Luft ein; verliert seine Kräfte, und läßt sich von den Fischern mit Händen fangen.

Die Fischer haben bemerkt, daß eine Gattung von diesen Fischen den Schatten liebt; sie suchen ihnen daher welchen zu verschaffen, und belegen daher den Ort, wo sich diese Fischart am liebsten aufhält, mit leichten von Kräutern be=

*) Houels Reisen durch Sicilien, Malta und die liparischen Inseln. Uebersetzung von Keerl. 2ter Th. S. 91.

deckten Röhren, welche einen angenehmen Schatten werfen. Die Fische versammlen sich da bald haufenweise, und die Fischer umziehen den Platz mit Netzen, die sie durch Stricke unter dem Wasser immer näher gegen das Ufer ziehen, bis endlich der Fisch im Mittelpunkt sich zusammendrängt, sich über einander schichtet und leicht zu fangen ist.

d. Produkte.

Der Rogen wird eingesalzen und gepreßt unter dem Namen Bottarga und Bottarika verhandelt.

e. Handel.

Dieser Fisch wird in großer Menge in Italien, besonders um Sardinien und Sicilien gefangen, entweder frisch verzehrt oder eingesalzen und geräuchert, auch in Seewasser gekocht und in einem Teig von Mehl geschlagen, damit er nicht verdirbt, zum Handel gebracht. Man weidet diese Fische nicht aus. Santa Giusta in Sardinien versendet diesen Artikel am meisten. Die Zeit der Zubereitung ist im August und September.

IV. Ordnung. Bauchflossen. (Abdominales.)

(Fische mit Bauchflossen hinter den Brustflossen am Bauche.)

A. Hochschauer, Gründel.

(Lat. Cobitis. Franz. La Loche franche. Engl. Loche.)

1. Die Schmerle, Bartgrundel.

(Lat. Cobitis barbatula. Franz. Loche franche. Engl. Bearded Loche.) Ein kleiner schmutzig gelber,

schwarz gesprenkelter Fisch mit 6 Bartfäden und einen zusammengedrückten Kopf, lebt in süßen Wassern in Europa und Asien und hat ein wohlschmeckendes Fleisch.

Abbild. Bloch I. S. 224. T. 3. F. 3.

2. Das Riemchen oder der Steinbeißer.

(Cobitis Taenia) hat beynahe die Gestalt und Größe der Bartgrundel, wird am Unter-Rheine in großer Menge gefangen, und mit Essig eingemacht, verschickt.

B. Foren, Salmen.

(Lat. Salmo. Franz. Le Saumon. Engl. Salmon.)

Gattungskennzeichen.

Der Kopf ist glat. Zähne in den Kinnladen; eine Zunge. Die hintere Rückenflosse ist häutig und ohne Gräten; vier bis sechs Stralen an der Kiemenhaut; vielstralichte Bauchflosse und eine Fettflosse für die hintere Rückenflosse.

Linnee' theilt die zu dieser Gattung gehörenden Arten

a) in buntfärbige Salmen oder Lachsforellen (Truttae);

b) in Stinte, (Osmeri) welche einander gegenüber stehende Rücken- und Afterflossen haben;

c) in Aeschen, (Coregoni) mit kleinen fast unsichtbaren Zähnen;

d) in Salmbrachseme, (Characini), die nur 4 Strahlen an der Kiemenhaut haben. *)

*) Leske bringt sie in 3 Famalien: a. Truttae, ächte kleinschuppige Foren; b. Characini Halbforen; c. Corre-

1. Der Lachs, Salm.

a. Namen.

Lat. Salmo Salar. Holl. Salm, Zalm. Dän. Lax. Schwed. Lax. Engl. Salmon. Franz. Saumon. Ital. Sermone, Salamone. Span. Salmon. Port. Salmäo. Russ. Semga. Poln. Losos.

b. Beschreibung.

Der Lachs gehört zur Familie der ächten, gezähnten kleinschuppigen, bunten Foren, und hat nach Beschaffenheit, Größe, Alter und Aufenthalt verschiedene Benennungen. Wenn er ein Jahr alt ist, heißt er Sälmling; im besten Alter und fett, Weißlachs; mager und schlecht, Graulachs; zur Laichzeit, Kupferlachs; der in der See gefangene, Rothlachs. Eben so hört man auch von Breitlachsen, Schmallachsen, Meerlachsen u. s. w. Der Lachs hat eine hervorstehende rüsselförmige Oberkinnlade. Der Kopf und Rücken sind schwärzlich, die Seiten bläulich, und nach dem Bauche zu Silberfarben; der Bauch und die Kehle sind gelbröthlich. Im Verhältniß zur Länge des Körpers ist der Kopf klein. In Schottland und Schweden erreicht er eine Länge von fünf bis sechs Fuß und wird über funfzig Pfund schwer. Die mehresten Lachse aus andern Gegenden wiegen 16 bis 40 Pfund. Sein eigentlicher Aufenthalt sind die nordischen Meere und Flüsse, denn er lebt im Sommer in den Flüssen, und im Winter im Meere, ist also Fluß- und Seefisch zugleich. Doch werden in Preußen und in andern nördlichen Gegenden, auch des Winters Lachse in Flüssen gefangen, die zurückbleiben müssen, wenn die Ströhme zu zeitig zufrieren. Kleine Fische, Insekten und Würmer sind seine Nahrung. Er wächst schnell, und soll im sechsten Jahre schon neun bis zwölf Pfund wiegen.

goni, Weißforen, zu welcher letztern er den Stint mit zählt.

Sobald an den Küsten das Eis aufgeht, treten die Lachse in die Mündungen der Flüsse und Ströme, die ein schnellfließendes Wasser und einen kiesigten Grund haben. In den südlichen Gegenden von Europa geschieht dies schon im Februar und März, in den nördlichen etwas spater. Sie machen diese in Gesellschaft, indem dreißig, vierzig und mehrere sich in zwey Linien stellen, welche die Seiten eines Dreyecks bilden. An der Spitze schwimmt der Größte, gemeiniglich ein Rogner, nach ihm folgen die übrigen paarweise, einer von dem andern etwa eine Elle entfernt; die kleinern Milchner machen den Beschluß. Wird diese Ordnung durch einen Holzstoß, oder ein anderes Hinderniß unterbrochen, so stellen sie dieselbe gleich wieder her, wenn sie hinüber sind. Bey stürmischen oder heißen Wetter ziehen sie in der Tiefe weg, sonst aber nahe an der Oberfläche des Wassers, da man denn das Geräusch von weiten hören kann. Stoßen sie auf ein Netz, so suchen sie unten oder an den Seiten durchzukommen; bisweilen ist aber der Haufe so stark, daß sie das Netz mit Gewalt zerreißen. Ueber nicht zu große Wasserfälle und andere Hindernisse springen sie weg. Der Lachs springt wie eine gebogene Stahlfeder, die gegen den Boden geschnellt wird, in die Höhe. Er nimmt den Schwanz ins Maul, krümmt den Leib zirkelrund zusammen, und läßt dann den fest angezogenen Schwanz plötzlich fahren, so daß derselbe gegen die Fläche des Wassers anprallt, und der Körper in die Luft geworfen wird. In tiefen Wassern können sie höher springen, als in flachen. Die gewöhnliche Höhe ihres Sprungs ist 4 bis 6 Fuß. Nahe an der See, bey Irland, wo eine ansehnliche Lachsfischerey ist, sollen sie an zwanzig Fuß hohe Sprünge machen, welches kaum glaublich scheint. Beym Herunterfallen halten sie den Kopf hoch, und fallen allemal auf die Seite. Wenn der Anführer erst glücklich über einen Wasserfall weg ist, so folgen die andern bald nach. Anfangs gehen sie den schnellsten Strömungen entgegen, um, wie man sagt, sich gewisser Würmer dadurch zu entledigen, die an den Kiemen sitzen. Sie springen daher auch oft vor Schmerz und Unruhe über dem Wasser auf. Spaterhin suchen sie etwas ruhigere Stellen zum Laichen. In südlichen Gegenden fällt die Laichzeit im May, in nördlichen aber erst im Julius. Um diese Zeit findet man vornehmlich bey den Männchen braune und gelbe Flecken, weshalb sie Kupferlachse heißen.

Die Weibchen machen dann mit den Schwänzen Gruben in den Sand, legen den Laich darinnen ab, und bedecken ihn mit dem Sande. Sie kommen alle Jahre wieder an den Ort, wo sie einmal gelaicht haben, so wie die meisten Zugvögel ihr Nest wieder aufsuchen. Man hat diese Erfahrung gemacht, indem man einigen laichenden Lachsen, die man gefangen hatte, kupferne Ringe umlegte, sie dann ins Wasser setzte, und drey Jahre hinter einander sie an der nämlichen Stelle wieder fing. Gegen den Herbst kehren sie in die See zurück. Die erst ausgekommenen Jungen bleiben den Winter über in den Flüssen, und begeben sich im nächsten Frühjahre in die See, bey welcher Gelegenheit sie häufig gefangen werden. Das Fleisch der Lachse ist, wie bekannt, von sehr angenehmen Geschmack, erfordert aber eine gute Verdauungskraft, besonders wenn er geräuchert ist.

Es giebt Lachse, welche einen längern und krümmern Schnabel, oder einen Haken am Unterkiefer haben; diese werden daher, Hakenlachs, franz. Becard, genannt. Einige sagen, das alle Männchen diesen Haken haben, und also Hakenlachse sind; andere hingegen behaupten dasselbe von den Weibchen. Der Hakenlachs hat zwischen dem Fleische weiße Streifen und Fasern, und dienet nicht zum Einsalzen und räuchern, sondern muß frisch verspeißt werden.

c. Fang.

Man fängt den Lachs mit starken Netzen und in Gitterkasten, welche hinter den Mündungen kleiner Flüsse, und über Wasserfällen angebracht sind; auch Reussen. Sie werden auch zur Nachtzeit bey angezündetem Lichte, mit Geeren, Dreystacheln, oder Aalgabeln gestochen. Am leichtesten bekömmt man sie in den vornehmlich dieser Fische halber auf manchen Flüssen gebaueten Wehren oder Lachsfängen. Die beste Fangzeit geht im Februar an, und endigt sich gegen den Anfang des Herbstes. Im May und Junius bis Johannis sind sie am schmackhaftesten: bey dem Eintritt des Herbstes aber, und gegen ihre Laichzeit sind sie mager und bekommen viele braune und gelbe Kupferflecke, welche von einigen für eine Krankheit gehalten werden. Sowohl aus dieser Ursache,

als um die Vermehrung der Lachse nicht zu verhindern, wird der Fang der Kupferlachse zur Laichzeit unterlassen, und ist an verschiedenen Orten verboten. In Europa werden die meisten Lachse an den Küsten von England, Irland, Schottland gefangen; doch ist der Lachsfang an der Ostsee auch beträchtlich; auch bey Neufoundland u. s. w. Dieser Fang geht gemeiniglich gegen den Anfang des Jahres an, und währt bis gegen das Ende des Septembers. Er geschieht mit Netzen, an den Orten, wo die Flüsse in das Meer fallen, und an den Ufern des Meeres in eben diesen Gegenden. Man fängt sie aber noch weiter hinauf in diesen Flüssen selbst, theils mit Netzen theils in den schon erwähnten Lachsfängen. In Nordschottland werden in dem Flusse Dee, nahe bey Aberdeen so viele Lachse gefangen, daß diese letztere Stadt allein jährlich gegen 100 Lasten und der Fischort Yarmouth 90 Lasten Lachs nach London liefert. In England ist der Lachsfang besonders stark. Vor wenig Jahren fing man in einem Zuge 700, und im Jahre 1750, sogar 3500 ansehnliche Lachse in dem Ribbeflusse. Es giebt so ansehnliche Lachsfischereyen in diesem Lande, daß einige jährlich 10400 Pfund Sterl. eintragen. Eben so ergiebig ist sie in Norwegen, und besonders, nachdem man angefangen hat, mit weitläuftigen Netzen zu fangen. Es werden nicht selten in einem Tage über 2000 frische Lachse nach Bergen gebracht. In der Ostsee, besonders im bothnischen Meerbusen wird der Lachs in Menge gefangen; er tritt von da in die Elbe, Oder, und Weichsel; daher hat Schweden, Dännemark und Rußland den größten Lachsfang. In Rußland wird besonders an den Küsten von Lappland eine Gattung weißer Lachse gefangen, die man Meelma nennt, und der getrocknet verkauft wird. Auch an den Ausflüssen des Rheins und der Maas werden in Holland in den sogenannten Salmhecken viele aufgefischt. Polen, Preußen und verschiedene Provinzen Deutschlands haben ebenfalls an verschiedenen Orten, an den in die Nord- und Ostsee sich ergießenden Flüssen einen ziemlich reichen Lachsfang, ohngeachtet derselbe, in Ansehung der Menge, mit dem Lachsfange in England, Schottland, Irland, Dännemark, Norwegen, Schweden und Rußland nicht zu vergleichen ist. Aus der Ostsee tritt er in die Weichsel oder Stolpe, Wipper, und andere

Flüsse. Zu Danzig und andern an der Weichsel gelegenen Orten, zu Frankfurt an der Oder, Beuthen, Glogau, Steinau, Breßlau, wie auch bey andern an der Oder gelegenen Städten, zu Stolpen an der Stolpe, und zu Rügenwalde, an der Wipper, werden daher ziemlich viele, wiewohl immer an einem Orte mehr, als am andern gefangen. Die Lachsfänge zu Stolpen und Rügenwalde bestehen aus einer Reihe mitten in die Stolpe und Wipper geschlagener Pfähle, hinter der noch eine andere Reihe Pfähle geschlagen ist. Zwischen diesen fängt sich der Lachs, indem er, da er den Strom hinaufgeht, und durch die Pfähle in seinem Fortgange gehindert wird, sich auf den Schwanz setzt, und einen Sprung über die Pfähle macht, diesen auch wohl, wenn es ihm das erstemal nicht gelingt, zwey bis dreymal wiederholt, und dadurch zwischen den beyden Reihen Pfählen gefangen wird, so daß er weder vor noch zurück kommen kann, und dann nach niedergelassenem Schutzbrete der daran befindlichen Schleuße, leicht herausgenommen werden kann. Aus der Nordsee geht der Lachs in die Elbe und Weser; aus der Südersee in den Rhein, und die in diese großen Ströme fallenden Flüsse, als in die Saale, Mulde, Mosel u. s. w. Besonders werden in der Weser bey Bremen, bey Dessau an dem Einflusse der Mulde in die Elbe, und bey Bitterfeld, (ebenfalls an der Mulde) viele Lachse gefangen. Die Fürsten von Dessau haben da, wo die Mulde in die Elbe fällt, einen Damm vorschütten lassen, damit das Wasser auf etliche Mühlen geleitet werden könne. Dieser Damm ist ohngefähr 13 Schuh hoch, und oben mit großen dicken Bäumen belegt, die inwendig mit langen Ruthen oder Stangen vergittert sind, damit die Lachse nicht hinüber springen. Vorne sind etliche Fischreußen gestellt. Wenn nun der die Elbe heraufstreichende Lachs hier anlangt; thut er wegen Stürzung des Wassers einen Sprung in die Höhe, so daß er entweder bey Verfehlung der rechten Mensur in die Reußen fällt, oder, wenn er weit genug springt, sich in die Mulde stürzt und dann weiter hinauf geht. In Elbingen ist ein sehr berühmter Lachsfang und eine Lachsstecherey. In der Weser ist bey Hameln ein beträchtlicher Lachsfang, von welchem der Pacht jährlich in den Jahren 1769 bis 1772, 300 Thaler; 1772 bis 1775, 700 Thlr.;

1775 bis 1784, 1200 Thlr.; 1784 bis 1787, 1250 Thlr.; und von 1787 bis 1790, 1502 Thlr. betrug. Auch die Rheinfischerey liefert viele Lachse und Salme, besonders die Gegend von Basel und St. Goar. Im Jahr 1778, welches wegen seines trocknen Sommers fischarm war, wurde in dem Rheine bey St. Goar für 2750 Thlr. Lachs gefangen. Der Lachsfang wird auch auf der Limmat stark getrieben. In einer eisernen Pfanne wird daselbst zur Nachtzeit ein Feuer von Kienholz angemacht. Die Flamme erleichtet den Strom bis auf den Grund. Dem Lichte zu entfliehen, sucht sich der Lachs geschwind unter das Schiff zu verbergen, wo er aber mit Harpunen durchstochen wird. In einer Stunde wird das Feuer achtmal erneuert. Frankreich hat in der Garonne und Loire zwar auch Lachsfang, allein dieser ist in Vergleichung mit dem der britischen Inseln und der nordischen Reiche wenig bedeutend. Bey Terreneuve, längs der Küste von Plaisance, werden viele Lachse gefangen.

d. Zubereitung.

Der Lachs wird nicht allein frisch verspeißt, sondern auch da, wo er häufig gefangen wird, eingesalzen und in Tonnen gepackt, oder geräuchert und getrocknet, auch marinirt, in alle Länder, wo es wenig oder gar keine giebt, versendet.

1. Bereitung durchs Einsalzen.

Sobald die Lachse gefangen sind, nimmt man das Eingeweide und die Kiefen weg; salzt sie in große Wannen ein, aus welchen man sie nicht eher, als in dem Monate October und November herausnimmt, um sie in Tonnen zu packen, die 360 bis 390 Pfund Hamburger Gewicht halten.

In Schottland und Neufoundland schlitzt man ihm der Länge nach den Bauch auf, nimmt das Rückgrat mit allem Eingeweide heraus, legt ihn, so breit er sich ziehen läßt, aus einander, und spaltet zugleich den Kopf. Dann wird er in Salzpökel gelegt, worin er 5 bis 6 Tage liegen bleibt. Hernach wird er auseinander gelegt, wohl getrocknet,

und in Fässer gepackt. Beym Packen wird eine Lage dicht auf die andere gelegt; zwischen jede aber so viel grobes Salz gestreut, daß dieses den Fisch bedeckt, welches auf jede Tonne etwa 40 bis 50 Pfund Holl. Gewichts betragen mag. Auf die letzte Lage und unten auf den Boden wird ein wenig Salpeter gestreuet, wodurch der Fisch eine frische Röthe erhält, worauf im Handel sehr gesehen wird. Nachdem man das Faß zugeschlagen hat, wird durch das Spundloch so viel Lacke hineingegossen, als die Tonne nur fassen kann, und dann der Spund fest zugeschlagen. Man nimmt dazu recht dichte Gebinde, denn auf die Erhaltung der Salzlacke beruht die Conservirung des Fisches. Die neufoundländischen Gebinde sind den schottischen gleich, und wiegen ebenfalls 460 bis 490 Pfund.

2. Das Mariniren des Lachses.

Dieses geschieht auf folgende Art: Man reißt den Lachs am Rücken auseinander, nimmt das Eingeweide heraus, schneidet den Fisch, nach Verhältniß seiner Größe in mehr oder weniger Stücke, und läßt diese absieden. In einigen Städten an der Ostsee giebt es dazu besondere Lachssiedereyen, worunter die zu Elbingen eine der vorzüglichsten ist, indem da viele tausend Gebinde eingelegt werden. Wenn er abgesotten ist, werden die Stücke mit Bastfaden kreutzweise gebunden, damit der gekochte Fisch sich besser handhaben lasse, und beym Einpacken nicht auseinander falle. Dieses würde um so leichter geschehn, da sein Fleisch, wenn es gekocht ist, sich in dünne Scheiben zu blättern pflegt. Hierauf wird er erst gewässert, und recht sauber abgewaschen, dann schichtweise in einen Kessel zum Sieden gelegt. Auf den Boden des Kessels und zwischen jede Schicht wird Salz gestreuet, wozu man am liebsten spanisches Boysalz nimmt, welches wegen vorzüglicher Schärfe den Lachs am stärksten durchdringt. Nun siedet man den Fisch stark, schäumt ihn beständig ab, und nimmt das aufschwimmende Fett weg, welches einen guten Brennthran abgiebt. Der hinlänglich gekochte Lachs wird dann auf eine saubere Tafel zum Abkühlen gelegt, und wenn er kalt geworden ist, in die Fässer eingeschichtet. Dies geschieht am gewöhnlichsten in 1/4 und 1/8 Tonnen. Die Gebinde werden, damit der Lachs keinen Holzgeschmack an-

nehme, vorher recht ausgebrühet, mit kaltem Wasser ausgespühlt und getrocknet. Zum Einlegen des Lachses nimmt man verschiedene, gröblich zerstoßene Gewürze, als Ingwer, Pfeffer und Piment; legt auf den Boden des Gebindes Lorbeerblätter, streuet eine dünne Schicht von den zerstoßenem Gewürze darauf, und setzt die Lachsstücke mit der hohen Kante auf diese Schicht, und zwar so dicht, als möglich. Auf diese Schicht wird wieder Gewürze gestreuet und dann wie zuvor mit dem Auflegen der Lorbeerblätter, Aufstreuen der Gewürze und Aufsetzen oder Einschichten des Lachses fortgefahren, bis das Faß ganz angefüllt ist; worauf der Boden eingesetzt, und das Gebind wasserdicht zugemacht wird. Im Bauche hat es gemeiniglich ein Spundloch, durch welches es mit einer starken Salzlacke, worinnen zur Hälfte ein besonders dazu gebrauter Essig gemischt ist, angefüllt und dann zuletzt mit einem Zapfen ganz dicht zugespündet wird. Man muß fleißig nachsehen, daß es dem Lachse niemals an dieser Lacke fehle, weil er sonst, als ein weichlicher Fisch, bald zu verderben pflegt.

3. Das Räuchern.

Dieses wird besonders sehr häufig am Rheine und in Norwegen mit diesem Fische vorgenommen. Der dazu bestimmte Lachs wird am Rücken aufgerissen, stark eingesalzen, und nachher mit dünnen hölzernen Spießen der Breite nach ausgespeilt, und in den Rauch aufgehangen. Einige wickeln ihn auch mit feinem Papiere ein, damit er vom Rauche nicht geschwärzt werde.

e. Handel.

England versendet jährlich sehr viel Lachs. Der eingesalzene, welchen man in Barwick an der schottländischen Grenze versendet, und für den besten hält, unterscheidet sich von anderm Lachse theils durch die ihm eigenthümliche Güte, theils aber auch dadurch, daß er reinlicher ausgenommen und besser gepackt ist. Gemeiniglich erhält man diesen Lachs in größern Gebinden. Dem barwicker Lachse, folgt in Ansehung der Güte der, welcher in dem Flusse

Dee, (bey Aberdeen in Schottland,) gefangen und in Frankreich Labberdan genannt wird. Oft sind in einem Jahre 167000 Pfund eingepökelter Lachs aus der Gegend von Aberdeen nach London, und über 900 Tonnen nach Frankreich, Italien u. s. w. ausgeführt worden. Ohngeachtet in Aberdeen die Tonne Lachs um 1/3 kleiner ist, als zu Barwick, so hat man ihn doch gewöhnlich in Frankreich 10 Livers theurer bezahlt, theils wegen der Güte des Lachses, theils wegen der bessern Zubereitung. Die andern Orte in Schottland, woher der meiste Lachs gebracht wird, sind Montros, Spec und Banf. Der, welchen man an diesem letztern Orte erhält, ist der geringste. Die irländischen Orte, welche den meisten Lachs versenden, sind: Colraine, Londonderry, Dublin, Waterford, Limerick und Kinsale. Unter diesen sind die von Colraine und Londonderry am besten zubereitet. Die Fässer von Barwick und Perth halten 300 bis 450 Pfund. In jeder Tonne liegen 30 bis 40 von den größern, und 60 bis 80 von den kleinern Fischen. Rußland, Schweden, Norwegen und Dännemark treibt ebenfalls einen sehr starken Lachshandel. Man hat daselbst zwey Gattungen; gesalzenen der in Tonnen eingepackt, und geräucherten, der fast auf eben die Art, wie die Bücklinge zubereitet worden ist. Beyde Gattungen werden theils in den erwähnten Ländern selbst verbraucht, theils in andern nordischen Ländern, besonders nach Hamburg, Bremen, Lübeck und Danzig gebracht, wo man sie sowohl im Ganzen als Pfundweise verkauft. Bothnien allein schickt jährlich einige tausend Tonnen gesalzener Lachse aus, ohne die geräucherten, welche, von dort nach obigen Seestädten und nach Elbingen und Stettin gebracht werden. Die Lachs-Ausfuhr aus Norwegen beträgt im Durchschnitt jedes Jahr 470 Tonnen gesalzener Lachs zu 9 bis 12 Rthlr. die Tonne; und 8270 Stück geräucherter Lachs, das Stück zu 12 Gr. bis 1 Thlr. In Deutschland werden zwar auch viele Lachse gefangen, allein ihre Menge ist zur auswärtigen Versendung nicht hinreichend. Er wird in Deutschland, theils an den Orten, wo Lachse gefangen werden, theils in den nahgelegenen großen Städten, mehrentheils grün verspeißt. Unter allen in Deutschland gefangenen Lachsen, haben die aus der Elbe, der Weser und

dem Rheine, wegen ihres guten Geschmacks, den Vorzug. Die Oder, Stolpe, Wipper und andere in die Ostsee fallende geben weniger wohlschmeckenden. Bis jetzt ist der Lachsfang in Holland an dem Einflusse der Maas, des Lechs und der Yssel nur unbedeutend. Der letzte dieser Flüsse liefert die wenigsten. Er wird da ebenfalls im Lande verbraucht, und nur als ein Geschenk in andere Länder versandt. Dieser besteht in kleinen eingesalzenen und in kleine Fäßchen gepackte Stücken. Der Stapel vom Lachse in Holland ist zu Dordrecht, Schoonhoven und Kampen. Der geräucherte Lachs wird von Elbingen und Bremen, der marinirte aber in ganzen, halben, viertel und achtel Tonnen oder Centnern von Danzig, Bremen, Thorn, Elbing und Frankfurt an der Oder verschrieben. Den gesalzenen erhalten wir von Bergen, Kopenhagen, Drontheim, Hamburg und andern Orten. Den aus Hamburg gewöhnlich in Häringsgebinden.

2. Die Forelle und Lachsforelle.

a. Namen.

1. Der gemeinen Forelle.

Lat. Salmo Fario. Engl. Trout. Ital. Trutta.

2. Der Lachsforelle.

Lat. Salmo Trutta. Franz. La Truite. Engl. Salmon Trout. Ital. Trutta Salmonata.

b. Beschreibung und Eintheilung.

Die Forelle gehört ebenfalls zur Familie der ächten Foren, lebt in gebürgigen, sandigen Flüssen, hat Aehnlichkeit mit dem Hechte; und ist mit schönen, rothen, gelben und schwarzen Flecken gezeichnet.

Die vorzüglichsten Arten sind:

1. Die gemeine Forelle auch Wald- und Steinforelle genannt.

Von dieser giebt es nach Linnee, Bergmann u. a. verschiedene, an Gestalt, Farbe, Größe und Geschmack abweichende Arten als: die Teichforelle (S. lacustris) mit einem spindelförmigen oben mit schwarzen Punkten besetzten Körper. (Ist nach Bergmann schon bis 50 Pfund schwer gefangen worden.) Die Goldforelle (S. Carpio) mit silberfärbigen und hellgelben Körper. Sie wird im Kochen roth und ist sehr schmackhaft.

Eigentlich sind diese, unter verschiedenen Namen und von verschiedener Größe u. s. w. vorkommende Forellen wohl nur höchstens als Abarten oder Varietäten der gemeinen Forelle anzusehen. Hr. Bechstein giebt von diesem schön gezeichneten Fisch folgende, diese Vermuthung bestätigende Beschreibung. *)

„Der Körper ist schmal und gestreckt, der untere Kiefer steht etwas über dem obern hervor. Kiefer und Zunge sind gezähnt, der Schwanz ist stumpf und etwas zweygablicht. Die Grundfarbe des Rückens ist graublau, und geht von den Seiten bis zum Bauche in ein helles Gelb über, daher der Fisch auch an einigen Orten die Goldforelle heißt. An der Seite läuft eine gerade Nath hin. Ueber diese Seitenlinie sind viele schwarze Flecken dicht beysammen und unter derselben purpurrothe und schwarze. An den Brustflossen sind keine Flecken, die Fettflosse auf dem Rücken ist an der Spitze röthlich und die Bauchflosse und Afterflosse haben einen weißlichen Rand. In der Kiemenhaut zählt man zehn Stralen, die Rückenflosse hat 14, die Afterflosse 11, die Brustflosse 10, die Bauchflosse 13, und die Schwanzflosse 18 Finnen oder Stralen. Er ist ein schöner, munterer, schneller Fisch, der hartes, süßes, klares Wasser mit steinigem Grunde, besonders die kühlen, waldigen Gegenden liebt. In Tei-

*) Andre und Bechsteins gemeinnütz. Spazierg. Th. I. S. 296.

chen wird er größer, als in den Kieselbächen, oft etliche Fuß lang, hat aber auch den guten Geschmack nicht. Er nährt sich vom Raube anderer Fische, Insekten, Gewürme, Mäusen, und es frißt oft einer den andern auf. Er laicht im November und alsdann und zur Zeit eines Donnerwetters, wo er unbeweglich stille liegt, kann man ihn, so scheu er sonst ist, mit den Händen fangen. Da er zu Anfange des Winters laichet, so ist er auch im Sommer immer fett, hat ein weißes Fleisch, welches sowohl frisch, als marinirt und gesalzen eine vortreffliche Speiße ist. In Thüringen hat man Beyspiele, daß er sich aus einem Thale einer wasserreichen Felsenwand von einem Absatze zum andern hinaufschleudert und so in den Bach auf der andern Seite des Berges kommt."

2. Die Lachsforelle. (Salmo Trutta.) *)

„Dieser Fisch hat seinen Namen mit Recht, denn er hat mit dem Lachs gleiche Gestalt und Größe, und ist wie die Forelle gefleckt, laicht auch wie diese im Winter. Er wird in allen Flüssen Deutschlands, die unmittelbar mit der See Gemeinschaft haben, angetroffen. Im May tritt er ein, laicht im November und December, bleibt, bis die zugefrornen Flüsse wieder aufgehen; und geht dann in die See zurück. Er wird über zwey Fuß lang und wie ein mittelmäßiger Lachs, 8 bis 10 Pfund schwer. Man unterscheidet ihn dadurch von andern Lachsarten, daß die Kinnladen gleich lang sind, der ganze Körper meist mit schwarzen Flecken, die in einem hellen Felde stehen, besetzt ist, und die Afterflosse 11 Stralen (Gräten) hat. In der Kiemenhaut sind 12, in der Brustflosse 14, in der Bauchflosse 10, in der Schwanzflosse 20 und in der Rückenflosse 14 Stralen befindlich. Zwischen der Rückenflosse und der Schwanzflosse liegt die kleine Fettflosse, welche das Hauptunterscheidungszeichen der Lachs- oder Forellengattung ist. Der Kopf ist klein und keilförmig; die Kinnladen sind mit gekrümmten, spitzigen Zähnen besetzt, die bey der Schließung des Mundes in einander greifen; der Gaumen ebenfalls

*) Spazierg. Th. 7. S. 3. ꝛc.

mit drey Reihen, so wie die Zunge mit zwey Reihen Zähnen besetzt. Die Stirn, der Rücken und die Seitenlinie sind schwarz; die Seiten über der Linie dunkelblau, unter derselben heller, fast violet; der Bauch und die Kehle weiß. Der Körper ist mehrentheils (Bauch und Kehle ausgenommen) mit schwarzen, bald eckigen, bald runden Flecken in einem hellen Felde besetzt; doch fehlen sie auch vielen, und andere haben statt der schwarzen, röthliche oder gelbe. Man nennt diesen Fisch auch noch Lachskindchen, Lachsfahrer, Salmforelle; wenn man aber in Thüringen von Lachsforellen spricht, so sind dies nichts als große, gemeine Forellen, welche eine dunkele Farbe und braunrothe Flecken haben. Sie steht wegen ihres zarten, wohlschmeckenden, rothen Fleisches allenthalben in hohem Preise, und ist fett ein Leckerbissen. Auch schwächlichen und kränklichen Personen wird dieser Fisch nicht untersagt."

e. Fang.

1. Man fängt die gemeine Forelle mit Angeln, in Hamen, auch in Reusen, worein man einen Köder von Bibergeil, Kampfer und Leinöl legt, welche man zusammenschmelzt, in einen Büschel Flachs taucht, und diesen in ein leinen Säckchen hängt. An die Angeln steckt man Krebsschwänze, Blutigel, Würmer oder Kügelchen aus Kampfer, Reiherfett, faulem Weidenholz und Honig, oder auch kleine Fische. Wer nach ihnen angeln will, muß eine gute Angelruthe, Schnur und einen starken, spitzigen Haken haben. Wenn es Regenwetter ist, oder die Sonne heiß brennt, beißen sie gern an. In England fängt man sie mit künstlichen Insekten, die aus Seide und Pferdehaaren nach der Natur gebildet sind, und die man an der Angel über dem Wasser hin und her hüpfen läßt, denn die Forellen pflegen wohl eine halbe Elle über das Wasser nach den wirklichen Insekten zu springen. Diese Art der Täuschung heißt die Sprungfischerey, welches besonders bey trüben Wetter glücklich zu seyn pflegt. Diese Fischerey gründet sich auf die von Hrn. Bechstein mitgetheilte Bemerkung, daß dieser Fisch die Hafte, welche über dem Wasser flattern, sehr

geschickt mit einem Sprunge aus dem Wasser zu erhaschen weiß *).

2. Die Lachsforelle wird am häufigsten von Michaeli bis zum Neuenjahre gefangen. In der Elbe und im Rheine erhält man sie schon im May, in der Oder aber später. Im Brandenburgischen fischt man sie am gewöhnlichsten aus in der Neumark bey Zilenzig, Prenzlow, Friedeberg und im Tragoflusse, wo sie besonders wohlschmeckend ist, in Preussen bey Heiligenbiel, Ziethen, Creutzburg, Mehlsack und Allenstein, im Rhein und Mayn bey allen Ausflüssen steiniger und kiesiger Bäche. Man bedient sich dabey der Netze, Reusen und der Grundangeln, an welche letztere Würmer und Blutigel befestigt werden. In den meisten Ländern gehört der Forellenfang dem Landesherrn, und ist Privatpersonen unter harter Strafe, im Königreiche Kongo sogar unter Androhung der Todesstrafe verboten.

d. Zubereitung.

Die gemeinen Forellen werden meistens frisch verspeißt.

Die Lachsforellen hingegen werden an den Orten, wo sie häufig sind, eingesalzen, marinirt und geräuchert. So salzet man sie z. B. in Schottland wie die Häringe ein, und sie machen daselbst einen beträchtlichen Handelszweig unter den Salzfischen aus. Marinirt werden sie auf folgende Art: Nachdem die Eingeweide ausgenommen worden, salzet man sie ein, und wenn sie einige Stunden gelegen haben, werden sie abgetrocknet, mit Butter oder Baumöl bestrichen, auf dem Roste gebraten, und wenn sie kalt geworden sind, in ein Fäßchen gelegt. Zuerst macht man eine Schicht von Lorbeerblättern, Rosmarin, Citronenscheiben, ganzen Nelken und Pfeffer; auf diese eine Lage Forellen, dann wieder eine Schicht von den genann-

*) Spazierg. Th. 4. S. 265.

ten Gewürzen, und mit diesen wechselnden Schichten wird das Faß angefüllet, und abgekochter scharfer Weinessig darüber gegossen. Dann schlägt man das Faß zu. An einigen Orten werden sie auch geräuchert. Man nimmt ein Faß ohne Boden, in welchem auf den Seiten und oben Löcher eingebohrt sind, und stellt es über drey Steine, zündet darunter Eichenlaub, welches mit Wachholderreißig oder Beeren vermischt ist, an, und räuchert die darinnen aufgehangenen Lachsforellen 2 bis 3 Tage lang, worauf man sie zum Gebrauche an einem luftigen Orte aufhängt.

e. Handel.

Nicht zu allen Zeiten und auch nicht in allen Gewässern ist das Fleisch der Forellen von gleicher Güte. Diejenigen, welche man in der Oder fängt, haben ein mageres und blasses Fleisch, da hingegen die, welche sich im Rhein und Mayn befinden, zu den größten Delikatessen gehören. Eben so sind diejenigen, welche man im Februar und März auf ihrem Rückzuge ins Meer fängt, von schlechtem Geschmacke. Schottland, wo sie in sehr großer Menge eingesalzen werden, verschickt sie in Fässer gepackt, wie die Lachse, nach Frankreich und andere Länder. Aus dem Genfersee und der Schweitz, auch aus dem Mayländischen werden sehr viele ebenfalls nach Frankreich geschickt.

Eine vorzügliche Gattung der Lachsforellen, die unser Deutschland liefert, sind die Gangfische, welche zu Costanz am Bodensee in Menge gefangen, und weit und breit verführt werden. Die, welche man im Untersee fischt, sind weißlich, die aus dem Obersee blaulich; jene werden zum Theil geräuchert, die andern aber marinirt, und in kleinen Fäßchen von funfzig oder hundert Stück verschickt. Auch giebt es in dieser Gegend mehrere Gattungen der Forellen, z. B. die sogenannten Rheinlanken, die aus dem Bodensee in den Rhein streichen, und da gefangen werden, und unter allen die größten und schwersten seyn sollen.

f. Produkte.

Das Fett der Forellen, den gezähnten Kiefer oder Kinnbacken und die Steinchen, welche mit den Kaulbarschsteinen einerley Wirkung haben, wurden sonst, (vielleicht auch noch jetzt) in der Medicin gebraucht.

g. Merkwürdigkeiten.

Herr Bloch hat zuerst bemerkt, daß der Gaumen, die Zunge, die Kiemen und die Augen der Lachsforelle vorzüglich stark leuchten oder phosphoresciren. Wenn man diese Theile mit dem Finger berührt, so leuchtet auch dieser, und wenn man die am Finger klebende Feuchtigkeit einem andern Theile des Körpers durch Reiben mittheilt, so erhält auch dieser einen schönen Glanz.

3. Der Stint.

a. Namen.

Lat. Salmo Eperlanus. Franz. Epelan de Mer. Engl. Smelt. Heißt auch kleiner Stint, Löffelstint, Roggenstint und Stink.

b. Beschreibung.

Ein schöner Fisch mit so durchscheinendem Kopfe, daß man die Theile des Gehirns unterscheiden, und so dünner Haut, daß man das Blut in den Gefäßen sich bewegen sehen kann. Der Rücken ist grünlich, die Seiten bläulich, der Bauch silberweis. Riecht unangenehm und ist nur getrocknet eßbar.

Abb. Bloch I. S. 179. t. 28.

Man unterscheidet den gemeinen und den Meerstint.

1) Der gemeine Stint ist ein schönes, zwey bis drey Zoll langes Fischchen, mit dünnen silberfarbenen Schuppen, die auf dem Rücken ins Graue, an den Seiten ins Grüne und Blaue, und am Bauche ins Röthliche in einer reizenden Mischung spielen. Er ist so durchscheinend, daß man von aussen die Wirbelknochen und Rippen, das Blut und den Rogen sehen kann, daher er auch von den Fischern Roggenstint genannt wird. Weil seine Ausdünstungen unangenehm riechen, wird er an einigen Orten Stinkfisch genannt. In Deutschland und andern europäischen Ländern findet er sich in Landseen und in den Mündungen der Flüsse mit sandigen Boden und wird im März, zur Laichzeit, in großer Menge gefangen. Er gehört aber zu den Fischen, welche nicht den besten Nahrungssaft geben; daher ist der Genuß desselben besonders schwächlichen und kränklichen Personen nachtheilig.

2) Der Seestint ist in der Gestalt dem kleinen Stinte ähnlich, hat aber keinen so widrigen Geruch, und wird auch größer und dicker. Seine Länge beträgt zwölf bis dreyzehn Zoll, und die Schwere ein halbes Pfund. Er wohnt in den Tiefen der Nord- und Ostsee, tritt gegen das Frühjahr in die Flüsse, um seinen Laich abzusetzen, und wird dann ebenfalls häufig gefangen. Man schätzt ihn weit höher, als den kleinen Stint.

Auch im Südmeere sind sie anzutreffen. Forster fand (in Otaheiti), daß man sie recht gut roh essen konnte. Sie sind daselbst oft 10 Zoll lang. Penrose fand kleine 6 Zoll lange, ganz durchsichtige, ohne irgend einen umlaufenden blutfärbigen Saft, und diese waren besonders wohlschmeckend *).

e. Handel.

Der kleine Stint ist mehrentheils nur eine Kost für den gemeinen Mann. Er wird in England und Schweden

*) Forsters und Sprengels Beyträge zur Völker- und Länderkunde. 1ter Th. S. 179. u. 180.

in großen Hau'en auf die Marktplätze aufgeschüttet, und sehr wohlfeil verkauft.

Er gehört jedoch mehr zu den Fischen, die bloß von Fischern herumgefahren und verkauft, als im größern Handel ausgeführt werden.

C. Der Wels,

und zwar der europäische, (Lat. Silurus Glanis. Franz. Silure. Engl. Sheatfish) ist der größte Fisch in den europäischen süßen Gewässern, (indem er zuweilen 11 bis 16 Fuß lang und 1 bis 1 1/2 Centn. schwer wird), hat auch in der Jugend ein schmackhaftes Fleisch; kömmt aber als Handelsfisch sehr wenig in Betrachtung; daher hier nur noch die Bemerkung, daß seine Haut, Blase und Gräten zum Leimsieden benutzt werden.

D. Der Hecht,

(Lat. Esox, Franz. Brochet, Engl. Pike,) eine Gattung Raubfische, mit plattem Kopfe, flacher Oberkinnlade, kürzerer und punktirter Unterkinnlade, lebt in der See, in Flüssen und Teichen. Als Handelsfisch bemerken wir jedoch unter den verschiedenen Arten hier nur

den gemeinen Hecht.

a. Namen desselben.

Lat. Esox Lucius. Franz. Brochet, der kleine Lançeron und Lançon, von mittlerer Größe Brochet und Poignard, und der große Prochet Carreau. Ital. Luzzo und Lucio. Engl. the Pike, und der junge Pikerell. Liefländ. Lindeko und Aug. Poln. Szuk und Szuka. Ungar. Stukba und Csuka. Schwed. Giäddu. Dän. Gidde, Holl. Snoek.

b. Beschreibung.

Der gemeine Hecht ist von verschiedener Farbe, meistens aber am Oberleibe bräunlich und schwarz marmorirt, am Bauche weiß mit kleinen grauen Flecken. Einige sind gelb und schwarz gefleckt, und diese nennt man in Holland Hechtkönige. Zur Laichzeit ändern sich seine Farben. Von den Zähnen in der Kinnlade ist wechselsweise der eine fest und der andere beweglich. Man findet sie in den meisten Gegenden von Europa in Flüssen, Seen und andern stehenden Gewässern. In Spanien und Portugall soll man sie nicht antreffen. Sie sind sehr gefräßige Raubfische, und fallen sich sogar unter einander selbst an. Sie erreichen zuweilen ein Alter von 30 Jahren, eine Länge von 6 bis 8 Fuß und drüber, und wiegen dreyssig bis vierzig Pfund. Das Fleisch ist schmackhaft und gesund, und wird von den Aerzten sogar schwächlichen Personen erlaubt. Die Leber ist für viele eine Delikatesse.

c. Eintheilung.

Man unterscheidet

1) Haupthechte, die größten;

2) Mittel- oder Schlüsselhechte;

3) Grashechte, die kleinsten. Sie haben ihren Namen von der grünen Farbe, welche jedoch im ersten Jahre allen Hechten gemein ist.

In Ansehung ihres Aufenthaltes giebt es See- Strom- und Teichhechte.

Nach der verschiedenen Laichzeit giebt es:

1) Hornungshechte oder auch fälschlich Hornhechthechte genannt, die man aber nicht mit dem eigentlichen Horn- oder Nadelhecht (Esox Belone, Franz. Orphie, Engl. Gar) verwechseln darf, welcher

spitze, pfriemenförmige Kinnladen hat und im Meere lebt *). Die erwähnten Hornungshechte laichen im Hornung oder Februar.

3) Märzhechte. Sie sind etwas größer als die vorigen, sollen aber von schlechtem Geschmacke seyn. Sie laichen gegen das Ende des Märzes.

4) Frosch- oder Paddenhechte. Sie laichen im April mit dem Frosche zu gleicher Zeit.

d. Gewinnung und Fang.

Da die Hechte zu den schmackhaftesten und gesundesten Fischen gehören, so hält man sie in eignen Teichen, und setzt zu ihrer Nahrung andere Fische mit hinein, sie kommen in jedem Wasser fort. Man fängt sie mit Zuggarnen, Hamen, Angeln u. s. w. oder schießt sie mit Kugeln, da sie gemeiniglich auf einem Flecke stille stehn, um einen Raub zu erlauern, oder sticht sie mit Spießen unter dem Eise. In Lemberg, zu Wriezen oder Briezen an der Oder, und überall, wo es viele Teiche giebt, werden sie in großer Menge gefangen. Ihre

e. Zubereitung

ist ganz einfach. Sie werden theils ausgeweidet, recht gereinigt, in Stücken zerschnitten und eingesalzen; theils an der Luft getrocknet und geräuchert, zu welchem Ende man sie aber vorher 3 Tage im Salzwasser liegen läßt. In Ungarn salzt man diese Fische in großer Menge ein; auch in Frankfurt an der Oder. An der Ostsee, z. B. in Liefland trocknet man sie bloß an der Luft.

*) Dieser Hornhecht kommt zwar nicht im Handel vor, wird aber von den Holländern häufig gefangen, in Stücken geschnitten, eingesalzen, und zum Dorschfange benutzt.

f. Handel.

Man fängt sehr vielen Lachs in der Oder und den damit verbundenen Flüssen, in der Spree und Havel, und daher kommt es auch, daß zur Herbstzeit ein ansehnlicher Handel von Frankfurt an der Oder, Briezen, Strelitz, Alt- und Neubrandenburg aus damit getrieben wird. Der haveler oder schwarze Hecht wird allen andern vorgezogen, und nach Viertelstonnen von 60 bis 64 Pfund, und zwar die Tonne für 18 bis 24 Rthlr. verkauft. Diese Tonnenhechte oder Salzhechte werden vorzüglich zur Fastenzeit häufig verfahren. In Deutschland pflegt man sie mehrentheils aus Frankfurt a. d. Oder kommen zu lassen. Ungarn verfährt sie in großer Menge nach Oesterreich, Polen und in die angrenzenden Länder.

g. Produkte.

Aus dem Rogen macht man eine Art Caviar, der aber dem russischen nicht gleich kommt. In der Arzney werden von dem Hechte die Galle, das Herz, das Fett, und vorzüglich die getrockneten und gepülverten Kiefer, Kinnladen samt den Zähnen gebraucht. Von der Galle kann man auch eine gute gelbbräunliche Malerfarbe bereiten.

E. Die Gattung Silberfische,

(Lat. Argentina, Franz. L'Argentine. Engl. Argentine), welche ihren Namen von der Silberfarbe der Schwimmblasen der hierher gehörigen 3 oder 4 Fischarten hat, liefert zum Handel ein kleines Fischchen

Argentina Sphyraena, (Engl. Sheppy A.), welches im mittelländischen Meere gefangen, und wie die Sardellen zubereitet wird. Aus der blättrigen Silberhaut der Blase werden die schönsten unächten Perlen bereitet.

F. Meeräsche,

Von dieser Gattung kömmt der Rogen des Großkopfs, oder der großköpfigen Meeräsche (Lat. Mugil Cephalus, Franz. Le Mulet, Engl. Mullet) eingesalzen, und zwar in Italien unter dem Namen

Bottargo in Handel. Dieser eingesalzene Fischrogen ist bey den Italienern sehr beliebt.

Forster fand alle Arten Meeräschen, die während seiner großen Reise nach Südindien gefangen wurden, sehr wohlschmeckend; und Penrose versichert in seiner Beschreibung der Falklands-Inseln, daß daselbst sehr fette und wohlschmeckende von 2 bis 7 Pfund gefangen würden. (Forster und Sprengel Beyträge zur Länderkunde.)

G. Häring.

a. Namen.

Lat. Clupea. Franz. La Sardine. Engl. Herring.

b. Gattungskennzeichen.

Der Körper schmal-lanzetförmig. Die Oberkinnlade gezackt. 8 Gräten in der Kiefenhaut. Die Schuppen am Bauche machen einen scharfen Rand, und stehen sägeförmig hervor.

Zu dieser Gattung gehört der gemeine Häring, die Sardelle und die Else, wovon die beyden ersten als vorzüglich berühmte Handelsfische bekannt sind.

1. Der gemeine Häring.

a. Namen

1) des frischen und gesalzenen Härings.

Lat. Clupea Harengus. Holl. Haringen. Dän. Sild. Schwed. Sill. Engl. Herrings. Franz. Harengs. Ital. Aringhe. Span. Arenques. Port. Arenques. Ruß. Seldi. Poln. Sledzie.

2) der getrockneten Häringe.

Deutsch, Bücklinge. Holl. Bokkingen. Dän. Bökling. Schwed. Bökling, Rökt sill. Engl. Red herrings. Franz. Hareng sor, Hareng enfumé, Hareng rouge salé. Ital. Aringa secca, infumata, passa. Span. Arenque secado, ahumado. Port. Arenque secco, curado. Ruß. Koptschenaja seld. Poln. Sledz wedzony.

b. Beschreibung und Aufenthalt.

Der Häring unterscheidet sich von andern Arten dieses Geschlechts durch seinen ungefleckten Körper und einen längern Unterkiefer. Merkwürdig ist sein doppelter Magen, wovon jeder fast die Länge eines Zolls hat. Er hält sich in den Tiefen der Nord- und Ostsee, auch im mittelländischen Meere auf. Er soll, (wie Hr. Bloch aus sehr wahrscheinlichen Gründen vermuthet,) nicht, wie man ehemals glaubte, im Eismeer einheimisch seyn, und aus demselben jährlich nach dem nördlichen Europa und Amerika ziehen; sondern, wie viele andere Seefische, zur Laichzeit seine Lagerstätte verlassen, aus der Tiefe des Meers hervorkommen, um an dem rauhen Boden der flächern Stellen und an den Küsten laichen zu können. Man schließt dies unter andern daraus, weil er in manchen Gegenden der europäischen Meere zu jeder Jahrszeit gefangen wird. Auch die erstaunliche Weite des Wegs macht die vorgegebenen Züge aus dem Eismeere unwahrscheinlich, denn er müßte nach

jener alten Erzählung vom Frühjahre bis zum Herbste viele tausend Meilen zurücklegen. Eben so wenig hat man die Häringe jemals in ihre vorgegebene Heimath zurückkehren sehen, sondern sie verschwinden zu gewissen Zeiten plötzlich, und gehen vermuthlich nur in die Tiefe der See, aus welcher sie zum Laichen, wie die übrigen Arten dieser und anderer Gattungen, an die Küsten und flachen Stellen, heraufgekommen waren. Sie erscheinen aber nicht an allen Orten zugleich, indem die Laichzeit nach der Beschaffenheit des Wassers und der Himmelsgegend und nach dem Alter des Fisches verschieden ist. Einige laichen im Frühjahre, andere im Sommer, und wieder andere im Herbste. Die Holländer nennen daher diejenigen, welche schon im Frühjahre gelaicht haben und vom Rogen und Milch leer sind, Hohlhäringe; die aber, deren Leib noch voll Milch und Rogen ist, und die erst im Herbste laichen werden, Vollhäringe; die im Sommer laichenden aber Majeken. An den amerikanischen Küsten laichen sie gewöhnlich vom Januar bis zum April. Sie ziehen sich da nicht nur in die Meerbusen, sondern auch in die Flüsse und andere süße Wasser. Wenn zu kalte Witterung einfällt, halten sie ein mit Laichen und gehen auch wohl auf kurze Zeit in die Tiefe. Nach etlichen Tagen, wenn sie ihr Vermehrungsgeschäft vollendet haben, schießen sie mit einem, dem Regenguß ähnlichen Geräusche, von den Küsten wieder zurück in die hohe See. In Schweden hat man versucht, die Häringe in süßen Wassern zu erziehen, welches auch gelungen ist; sie arten aber aus.

Die Fruchtbarkeit und die Menge der Fische ist unbeschreiblich groß. Zwischen Grönland und dem Nordkap ist ein Zwischenraum von ohngefähr 200 Meilen, und doch sind über zwey Drittel desselben mit Häringen, zur Zeit ihrer Erscheinung, bedeckt. Sie hemmen oft den Lauf der Schiffe, und an manchen Küsten schöpfen die Einwohner sie mit großen hölzernen Kellen aus dem Wasser. Ohngeachtet der Nordkaper sie tonnenweiße verschlingt, und auch andere räuberische Seethiere und Seevögel sie unablässig verfolgen und sich an ihnen sättigen, so bemerkt man doch kaum eine Abnahme derselben. Man hat berechnet, daß von den Fischen jährlich ohngefähr tausend Millionen gefangen werden, wovon sonst die Holländer allein über die Hälfte fingen.

Eben so viele, wo nicht mehr, verzehren auch wohl die Raubthiere. Nichts destoweniger kommen jene unermeßliche Schaaren jährlich wieder aus dem Schooße des Meeres hervor. (Man vergleiche was oben bey der allgemeinen Beschreibung der Fische und des Fischhandels unter der Ueberschrift Merkwürdigkeiten von der Fruchtbarkeit des Härings ist gesagt worden.)

Abbild. Bloch. I. S. 186. t. 29.

e. Fang.

Der Häring wird vorzüglich in der Nordsee in außerordentlicher Menge gefangen, man fängt ihn aber auch hier und dort in der Ostsee, an den Küsten von Dännemark, Norwegen, Schweden, Gothland u. s. w. Der letztere ist aber gegen die Sorten, welche an den großbritannischen Küsten gefischt werden, nur schlecht und mager. Die Häringsfischerey ist schon vor vielen Jahrhunderten ein Hauptnahrungszweig der Flamländer gewesen. Von diesen erhielten ihn die Seeländer und Holländer.

Da die holländische Häringsfischerey von jeher die beträchtlichste war, (die 2 oder 3 letzten Jahre während des Revolutionskrieges abgerechnet, wo sie nur zu sehr durch die Engländer eingeschränkt wurde,) so wird eine vollständige Beschreibung und Nachricht von der ehemaligen Beträchtlichkeit derselben hier nicht am unrechten Orte seyn.

a. Ausrüstung.

Die Häringsfischer rüsten bey Zeiten ihre Buisen, Büschen, Buysen, Häringsbuisen, oder Hucker, d. h. die zu diesem Fischfange bestimmten Fahrzeuge aus. Diese halten gewöhnlich 24 bis 30 Lasten, mit 48 bis 60 Tonnen, (die Tonne zu 200 Pfund gerechnet); sind dreymastig, haben ein Verdeck, und hinten und vorn eine Kajüte, von welchen die letztere als Küche gebraucht wird. Ihre Länge beträgt 50 bis 60, und die Höhe des ganzen Fahrzeuges vorne

20 und hinten 22 Fuß. An den Orten wo diese Buisen ausgerüstet werden, z. B. zu Enkhuisen, Delfshafen, u. s. w. wird erst der sogenannte Buisentag, d. h. ein Feiertag gehalten, an welchem die Geistlichen, unter einem grossen Zulauf der Menschen, eine Rede halten und den versammelten Seeleuten den Schutz des Himmels und reichen, gesegneten Fang erflehen. Nach dieser feierlichen Handlung geht man ohne Verzug zu Schiffe, und segelt gegen die schottischen Küsten, wohin die Häringe sich aus der Gegend von Hitland in grossen Haufen zusammenziehen. Die Fischer sind außer den nöthigen Fanggeräthschaften, auch gegen feindliche Anfälle mit Handgewehr versehen, und führen nicht selten einige kleine Kanonen mit sich. Jede Buise ist mit 10 bis 14 Mann besetzt, und mit 40 bis 45 Netzen versehen. Eine solche Buise kostet in Holland neu 5 bis 9000 Holl. Gulden; und die Ausrüstung zu drey Reisen beynahe eben so viel. Der Steuermann bekommt von jeder Last Häringe 5 fl.; die übrige Mannschaft fahrt auf Wochenlohn. Ehemals rüstete Holland jahrlich gegen 1000 solcher Buisen aus, in den letzten Jahren der vorigen Staatsverfassung etwa nur noch den 6ten Theil, indem andere Länder, besonders Schweden, Dännemark und Irland sich ebenfalls stark auf diese Fischerey legen. In der Nacht des 24sten Junius, werden nach verrichtetem Gebete die Netze ausgeworfen. Letzteres eher zu thun, verbietet ein Eid, welchen die Häringsfänger der Obrigkeit haben leisten müssen. Die Fischer bemerken mit ihrem geübten Auge gleich in der Morgenstunde, an der Bewegung der See, die Oerter, wo ein Haufen dieser Fische geschwommen kömmt.

b. Gegend und Dauer des Fanges.

Die Fischerey der Holländer geschieht an den Küsten von Großbritannien, bey York, Scarborough, auch bey Hitland, Fairhill, Boekenes u. s. w. Der Häring der an den Küsten von Nordfolk und in der Nachbarschaft von Yarmouth gefangen wird, ist von vorzüglicher Güte. In guten Jahren wimmelt es in dieser Gegend von Fischen. Der Fang geschieht von Johanni bis Jacobi, das heißt von 24. Junii bis den 25. Julii und noch länger

fort bis in den Herbstmonat. Die Eintheilung dieser Fischerey ist folgende: Von 24. Junii bis den 25. Julii wird bey Fairhill, Hitland u. s. w. gefischt; vom 25. Julii bis den 14. September bey Boekenes oder Seveniot; vom 14. September bis den 25. November in dem tiefen Wasser ostwärts von Yarmouth; von 25. November bis um Lichtmeß, weiter hin bey Yarmouth und Nordfolk.

e. Beträchtlichkeit des Werthes und der Größe des Fangs in verschiedenen Jahren.

Im Jahr 1601 liefen innerhalb 3 Tagen 1500 Fahrzeuge zum Häringsfange aus, und 1609 sollen 3000 Fahrzeuge sich mit dieser Fischerey an Großbritanniens Küsten beschäftiget haben. Man zählte dabey auch noch 9000 andere Fahrzeuge oder Boote 50000 Fischer, und 150000 Menschen, die auf verschiedene Art dadurch in Arbeit gesetzt wurden. Nach der niedrigsten Schätzung der damaligen Zeit war dieser Handelszweig jährlich 2659000 Pfund Sterling oder 14956875 Rthlr. werth. Aber eben diese glänzenden Berechnungen machten andere Nationen auf diese Vortheile und ihren sichtbaren Einfluß auf den Staat und das Seewesen aufmerksam. Es erfolgte von mehrern Seiten her ein Wetteifer, durch welchen den Holländern fast zwey Drittheile ihres Gewinns entrissen wurden. Im Jahre 1748 waren noch 1000 holländische Fahrzeuge von 70 bis 100 Tonnen mit dieser Fischerey beschäftigt. Man berechnet die ganze Summe des Fanges zu 85000 Lasten, am Werthe (die Last zu 20 Pf. St. geschätzt) 1700000 Pfund Sterling. Für die Kosten der Buysen, des Fangs und für den zufälligen Schaden die Hälfte jener Summe abgerechnet, war nach dieser Rechnung ein reiner Gewinn 850000 Pf. Sterling übrig. Die Anzahl der Fischer, 14 auf jeder Buyse war 14000; rechnet man noch dazu 86000 Menschen, welche bey Gelegenheit des Fanges gebraucht wurden: so folgt, daß noch in der Mitte des vorigen Jahrhunderts 100000 Menschen in Holland mit und durch die Häringsfischerey beschäftigt waren. Seither aber hat sowohl die Anzahl der Schiffe, als auch der durch diese Fischerey in Thätigkeit gesetzten Menschen noch mehr ab-

genommen, und der Staat hat, um den gänzlichen Verfall derselben zuvorzukommen, für nöthig erachtet, eine Prämie von 500 Holl. fl. für jedes zu dieser Fischerey auslaufende Fahrzeug zu bestimmen. Enkhuisen, Vlaardingen, Maaslandsluys, Rotterdam, Delftshaven, Ryp und Schiedam rüsten, im Durchschnitt etwa 180 Buysen zum Häringsfange aus.

Anstatt der übertriebenen Berechnung, nach welcher die Holländer 14800000000 Häringe jährlich gefangen haben sollten, wird jetzt mit mehr Wahrscheinlichkeit die Summe der jährlich von den Holländern gefangenen Häringe auf 100000 Tonnen oder 100 Mill. Häringe geschätzt. Da nun die Last zu 12 Tonnen oder 12000 Häringe gewöhnlich 100, bis 150 Holl. fl. kostet, so ist der ganze Werth dieser Fischerey auf 1 Mill. Gulden zu berechnen.

d. Art des Fanges und Beschaffenheit der Netze.

Sobald die Fischer alles gehörig vorbereitet haben, werfen sie bey Sonnenuntergang die Netze aus, und ziehen sie des Morgens ein Paar Stunden nach Sonnenaufgang wieder heraus. Am Tage wird nicht gefischt: denn der Fang einer einzigen Nacht giebt den Fischern für den ganzen Tag volle Beschäftigung. Die Netze deren im Jahr 1416 bekanntgewordene Erfindung den Einwohnern Hoorn in Nordholland zugeschrieben wird, sind von ganz besonderer Art. Jedes Netz hat eine Lange von 1000 bis 1200 Ellen, 50 bis 55 Wände oder Absonderungen mit sehr engen Maschen. Sie werden aus guten Hanf, noch öfters aber aus grober Seide gemacht, braun gefärbt, um sie den Fischen im Wasser desto weniger sichtbar zu machen, und dauern gemeiniglich drey Jahre. Es kostet Zeit und Mühe, ehe es von der Spille in die See gebracht wird. Um es leicht zu erkennen, und das Sinken desselben zu verhindern, sind überall kleine Tonnen daran befestigt. Damit sich die Netze nicht in einander verwickeln, müssen die Buisen so weit eine von der andern entfernt liegen, daß jede Buise ihren Zug frey und ungehindert behält. Das mit Fischen angefüllte

Netz dient der Buise, seiner Schwere wegen gleichsam zum Anker. Das Einziehen des Morgens, welches etwa um 5 oder 6 Uhr geschieht, kostet wohl drey Stunden Arbeit, worauf ein jeder von der Mannschaft das Seinige zu thun findet, um die Häringe zu kaaken, (so heißt bey den Holländern, das Abkehlen und Ausweiden des Härings), in Tonnen zu legen, und mit gröblichen Seesalze zu salzen. Fünf Lasten geben schon einer Buise täglich alle Hände voll zu thun. Der Fang hängt von verschiedenen Umständen ab, aber gewöhnlich erhält man in einem Zuge drey bis sieben, auch zuweilen, doch seltner zehn bis zwölf Lasten. Alles was über fünf Lasten gefangen wird, nennen die Holländer Slabbers: Dieser Ueberschuß wird nur ganz leicht gesalzen und oft in besondere Schuiten oder kleine Fahrzeuge geworfen; und nachher am Lande, jedoch nicht so stark, als die eigentlichen Bücklinge geräuchert.

2. England hat mit sehr glücklichem Erfolge die Häringsfischerey benutzt. Yarmouth allein salzt jährlich gegen 50000 Tonnen Häringe ein, und beschäftiget gegen 200 Schiffe mit dem Fange und dem Handel mit dieser Waare. An der Nordwestseite von Irland wurden im Jahre 1781 von 147 schottischen Schiffen über 57000 Tonnen Häringe bey Loughswilly gefangen und eingesalzen. Nach Hrn. Archenholz *) treibt die Stadt Jvernes in Schottland die Häringsfischerey mit 500 Booten und 3000 Mann; Forth, wo die Häringsfischerey zwey Monate dauert, mit 800 Booten und 6000 Mann, die alle Jahre 40000 Tonnen fangen sollen. Im Jahr 1778 hat diese Fischerey an den nordöstlichen Küsten von Schottland am Ende des Augusts bis in den November, 396 Schiffe beschäftigt, von welchen 356 englische und schottländische, 40 aber Irländer waren. Die ganze Tonnenzahl dieser Schiffe betrug 22000 Schiffstonnen oder 220000 Fässer (Baril) von welchen 10 eine Schiffstonne machen, und diese hielten nicht weniger als 88 Millionen Häringe. Gleichwohl war diese Menge Fische nur der Fang von 15 Fischernächten. Die ungeheuern Prämien, welche in den letztverflossenen Jah-

*) Dessen England und Italien.

ren auf diese Fischerey ausgesetzt wurden, waren vermuthlich Ursache an diesem so reichen Fange.

3. Frankreich fieng ehemals (nach Savary) für 1600000 Livers Häringe jährlich; nach andern für beynahe 3 Millionen Livers; und nach der Zeit wurde in Dieppe und St. Valary für 3160000 Liv. eingesalzen. Calais, Dieppe, Fecamp, S. Valery, Boulogne und Dünkirchen sendeten jährlich ohngefähr 80 bis 90 Schiffe von 60 bis 80 Lasten aus, welche theils an den englischen Küsten, theils im Kanal fischten. Auch an der Küste der ehemaligen Normandie und Picardie wurde im Herbste gefischt. Anderson (in seinen Account of the present state of the hebrides) sagt, daß jetzt nur noch 7 Buisen mit 70 Mann von den Franzosen aus Dünkirchen jährlich auf den Häringsfang ausgeschickt würden. Frankreich fängt aber kaum ein Viertel von dem, was es im Lande selbst braucht.

4. Schweden, welches sonst von Holland jährlich 10000 Tonnen Häringe erhielt, hat diese Fischerey selbst in große Aufnahme gebracht. Die schwedische Häringsfischerey nahm 1752 ihren Anfang. In den erstern Jahren war die Anzahl der gesalzenen Fische nicht groß. Im Jahre 1758 wurden nur 19000 Tonnen und 1759 schon 46000 Tonnen ausgeschifft; 1762 aber konnte man schon 142091 Tonnen rechnen, und im folgenden Jahre 186,614 1/2 Tonne. Man kann daher im Durchschnitt den jährlichen Ertrag des Häringfangs der Städte und Distrikte von Götheborg, Marstrand, Uddewalla, und Kongself allein auf mehr als 200000 Tonnen schätzen, indem in den drey letztern Distrikten über 70000 Tonnen eingesalzt werden. Nehmen wir dazu den Belauf dieser Fischerey auch an den übrigen Küsten Schwedens, so werden überhaupt von der schwedischen Nation jährlich 650000 Tonnen Häringe gefangen, ein Drittheil davon eingesalzen, andere geräuchert und 130000 Tonnen jährlich ausgeführt. Man versichert, daß bey diesem Fange bis 150 Netze und bis 1000 große und kleine Boote gebraucht werden.

Die Häringe finden sich an der ganzen Küste von Gothenburg bis Strömstadt, in einem Strich von 35 Seemeilen. Im Anfange stellten sie sich gegen den Ausgang des Julius und Augustus ein, nach und nach haben sie aber ihre Ankunft verändert und lassen sich nur selten vor Anfang des Novembers sehen. Man kann rechnen, daß in dem Distrikte von Marstrand beynahe 40000 Tonnen, in dem Distrikte von Uddawalla etwa 20000 Tonnen und in dem von Kongself ohngefähr 10000 Tonnen eingesalzen werden. In der Gegend von Gothenburg war bereits zu Anfange des vorigen Jahrhunderts eine ansehnliche Häringsfischerey, und dieser Nahrungszweig, der 1621 sehr blühete, beförderte den Anbau der neuangelegten Stadt ungemein. Die Häringe nahmen aber nach einiger Zeit an den schwedischen Küsten so ab, daß die ganze Fischerey schon 1679 wieder aufhörte.

5. In Dännemark wurde 1767 von Privatpersonen eine Häringsfischerey zu Altona errichtet, 1775 aber vom Könige übernommen. Sie besteht aus 29 Buisen und 406 Mann. Der Fang geschieht unter Hitland.

6. In Norwegen, wo der Häringsfang der vornehmste Nahrungszweig ist, werden auch sehr viele gefangen. Im Jahre 1748 wurde in dem Kirchspiele Svanoe aus einer einzigen Bucht so viele Häringe gefangen, das 80 Jagden, jede zu 100 Tonnen damit angefüllt werden konnten.

7. In den preußischen Staaten ist im Jahre 1770 eine Häringsgesellschaft errichtet worden, welche in dem genannten Jahre von Emden aus 6 Buisen nach den schottländischen Küsten schickte, die 130 Lasten zurückbrachten, deren Anzahl sich in den folgenden Jahren so vergrößert hat, daß Emden im Jahre 1786 schon 45 Buisen ausrüstete, welche über 200000 Gulden einbrachten. In den letztern Jahren giengen 44 Buisen mit 616 Mann auf diesen Fang aus.

8. Ostende und Nieuport treiben ebenfalls diese Fischerey. Erstere Stadt schickt jährlich zu dieser Fischerey

13 Buisen mit 169 Mann, und letztere 11 Buisen mit 143 Mann.

d. Zubereitung.

Die außerordentliche Menge der Häringe machte die Erfindung des Einpökelns gar bald nöthig; denn der Häring ist ein weichlicher, fetter Fisch, der außer dem Wasser gleich abstirbt, und verdirbt. Desto schätzbarer muß der Nachwelt das Andenken des Mannes seyn, der durch seine glücklichen Versuche einer halben Million Menschen Nahrung gab. Die meisten Nachrichten schreiben diese Ehre dem Wilhelm Beukelszoon, Beukelson oder Beukels von Biervliet in Flandern zu. Indessen steht dieser Ruhm des Beukelsons, (der im Jahr 1397 starb) mit der Geschichte im Widerspruch, indem einige behaupten, daß er diese Erfindung (die an sich sehr leicht war) erst im Jahre 1416 (also nach obiger Angabe nach seinem Tode) gemacht habe; andere aber versichern, daß man die Einsalzung dieses Fisches schon im Jahre 1262 in der Mark Brandenburg, und in England im Jahre 1273 verstand. *)

Unter allen Nationen, die diese Kunst übten und Vortheil davon zogen, sind die Holländer bis auf den heutigen Tag in dem Besitze des Vorzugs geblieben; indem sie die besten und schmackhaftesten Häringe liefern. Holländische Reinlichkeit, die strengste Akkuratesse, die durch obrigkeitliche Aufsicht sogar geschärft erhalten wird, und vermuthlich noch eine besondere Vorbereitung des Seesalzes, sind die vornehmsten Mittel zur Behauptung dieses Vorzugs. Auf die Schärfe und Reinigkeit des Salzes kommt dabey sehr viel an.

Sobald die Häringe aus dem Wasser herausgezogen sind, werden sie entweder auf das reingemachte Verdeck des Schiffs, oder auch in Körbe geworfen, lebendig abgekehlt, und bis auf Milch und Rogen, die in dem Fische bleiben,

*) Hausens Staatskunde der preußischen Monarchie.

ausgeweidet. Dieses Geschäft heißt bey den Holländern kaken, und bey den Franzosen caquer, ecaquer, auch etêter le hareng. Hierauf werden die Häringe in süßem Wasser ausgewässert, in- und auswendig mit Salz bestreuet, auch wohl in großen Körben umgeschüttelt, damit sie recht von dem Salze getroffen werden; oder welches noch besser ist, in eine mit Salzlacke angefüllte Wanne geworfen, worin man sie 12 bis 15 Stunden auf dem Verdeck des Schiffs an der freyen Luft stehen läßt. Aus dieser Lacke werden sie in die mit Salz bestreuten Häringstonnen eingelegt, und wenn es dabey nicht an Zeit mangelt schichtweise mit Salz bestreuet, wenn aber zu viele Häringe da sind und die Zeit zum Einschichten nicht zureicht, bloß durch einander mit vielem Salze eingetonnt. Wenn man mit dem ordentlichen Einsalzen und Packen nicht fertig werden kann, so werden, wie schon oben erwähnt worden, die Fische in große Haufen gesalzen, und hernach unter dem Namen Schlabbers geräuchert. Außer diesen bestimmt man zum Räuchern auch noch andere schlechte Häringe, die man des ordentlichen Einsalzens nicht werth hält. Diese müssen aber ebenfalls vorher gekaakt und eingesalzen werden. Man läßt sie noch einmal so lang als die andern, also 24 bis 30 Stunden in der Salzlacke stehen. Hieraus ergiebt sich, daß es eigentlich zwey verschiedene Arten, die Häringe einzusalzen giebt. Man unterscheidet sie durch die Benennungen weiße und rothe Art des Einsalzens.

Die weiße und die rothe. Bey der erstern wird der Fisch abgekehlt und ausgeweidet, dann zwölf bis funfzehn Stunden in starke Salzlacke gelegt und hierauf in Tonnen gepackt. Gute und schlechte werden besonders gepackt. Wenn die Häringe kurz vor dem Fange gewisse kleine Krebse (Astacus Harengum, in Norwegen Aal genannt) gefressen haben, so sind ihre Därme voll von einer rothen Materie, die von den rothen Augen dieses Krebses herrührt, nehmen alsdann das Salz nicht gut an, und verderben bald. Die Fischer hielten dies sonst für eine Krankheit der Häringe. Zu den Tonnen nehmen die Holländer auch nicht, wie einige andere Nationen, fichtenes, sondern eichenes Holz, damit die Häringe keinen üblen Geschmack davon annehmen. Jede Tonne wird nach der verschiedenen Güte der darinnen befindlichen Häringe, mit besondern Zeichen versehen. Sol-

len die Häringe aber roth eingesalzen werden, so bleiben sie wenigstens 24 Stunden in der Lacke liegen und werden dann, wenn sie am Lande ausgepackt werden, mit den Köpfen an hölzerne Spieße gereihet, und in einem dazu gebauten Ofen, der auf einmal zwölf tausend Stück faßt, geräuchert und gedörrt. Sie heißen dann Bücklinge; und zwar die in Tonnen gepackten, Tonnenbücklinge, die in Stroh gepackten, Stohbücklinge; die fettesten aber, denen man den Rücken aufgeschnitten und sie besonders geräuchert hat, Speckbücklinge und in Niedersachsen Flickhäringe. In Norwegen und Grönland trocknet man sie. In Schweden haben die Kaufleute mit ansehnlichen Kosten in den Scheeren und auf den Klippen Gebäude zum Einsalzen aufführen lassen, und zwar besonders in den Gegenden, wo die Häringe sich gewöhnlich am meisten aufhalten, um sie gleich frisch zubereiten zu können. Um 8 bis 10,000 Tonnen einzusalzen, hat man 35 bis 40 Einsalzer und Packer, 40 bis 45 Weiber, die die Häringe zählen und 6 bis 10 Faßbinder, um die Tonnen zuzuschlagen, nöthig. Die Arbeiter für die Salzereyen, kommen gewöhnlich im October oft 20 Meilen weit her; und da gewöhnlich der Fang nnr 4 bis 6 Wochen dauert, so wird die Arbeit Tag und Nacht betrieben, und mit 40 Salzern und 45 Gohlern können in 24 Stunden 800 bis 1000 Tonnen eingesalzt werden. Diejenigen Häringe, welche die hiesigen Kaufleute für ihre Rechnung salzen lassen, werden überall für die besten gehalten. An einigen Orten wird der Häring auch auf die Art geräuchert, wie zu Yarmouth. Seit einigen Jahren hat man auch angefangen, die Häringe zu pressen, wie es in England gebräuchlich ist. Nach Fabricius trocknen die Isländer und Grönländer ihre Häringe auf Felsen an der Luft. In Schweden und Norwegen verfertigt man auch Sauerhäringe, indem man sie mit schwächerer Salzlacke entweder in verschlossene, oder mit Löchern versehene Tonnen gähren läßt. Außerdem bereitet man auch zu Gothenburg marinirte Häringe, wozu man die großen und fetten wählt.

e. Sorten.

Man kann die Häringe nach den Ländern unterscheiden, und da giebt es:

A) Holländische. Diese sind die besten und dauerhaftesten, und übertreffen alle andere an Güte: Man hat zweyerley Sorten:

I. Böckel- oder Pöckelhäringe, d. h. eingesalzene oder eingeböckelte. Hierzu gehören:

1) Maikenshäring, welcher zuerst kommt, sehr zartes und fettes Fleisch und gar keine Eingeweide hat.

2) Vollhäring, welcher um Bartholomäi gefangen wird, und Rogen und Milch hat.

3) Brandhäring, der von dem vorigen in nichts unterschieden ist, außer daß er später gefangen, umgepackt, mit neuer Brühe versehen, und die Tonne mit einem glühenden Eisen gebrannt wird.

4) Hohlhäring, welcher schmal, lang, mager, ohne Milch und Rogen ist, und daher nicht geachtet wird.

Alle diese Sorten unterscheidet man

1) in Packhäring, der gleich völlig eingesalzen und in Tonnen eingepackt worden ist;

2) in Wrakhäring, der aus Mangel der Zeit, oder des Salzes, nicht völlig, sondern nur halb gesalzen, und nicht gehörig eingepackt und geschichtet, sondern nur durch einander bloß in Tonnen gelegt worden ist;

3) in Wrakwrakhäring, der aus angegangenen und verdorbenen Häringen der 2ten Sorte besteht;

4) in Stankhäring, der in den Tonnen fast ganz verdorben ist, und daher gar nichts nutzt.

II. Bücklinge, oder geräucherte und gedörrte Häringe.

Der holländische Tarif vom Jahr 1725 unterscheidet 3 Sorten, nämlich

1) Bücklinge, Bikklinge, oder holländisch Bocknigs überhaupt;

2) die, welche 13 Tage nach Lichtmeß, und

3) Maybocknigs, welche im Monat May gefangen werden.

Die Holländer halten in der Südersee im October und November noch eine besondere Fischerey, um Bücklinge zu gewinnen. Auch schickten sie sonst im Monat September, wenn sich der Häring an der engländischen Küste einfindet, Fahrzeuge dazu aus, welche nahe bey der großen Haringsflotte fischten. Sie durften aber diese Fische nicht in Tonnen eingepackt zurückbringen.

B) Irländische. Der irländische, besonders der, welcher zu Dublin und Yarmouth eingelegt wird, ist nicht viel geringer, als der gute holländische, besonders wenn gutes Salz dazu genommen worden ist. Auch zu Waterfort, Limmerik und Gallwey wird jetzt viel eingesalzen. Die irländischen Tonnen sind beynahe von derselben Größe, wie die holländischen, aber in Ansehung der Bracke nimmt man es nicht so genau.

C) Französische. Die französischen Häringe vom ersten Fange, sind die besten; die andern sehr viel geringer. Man hat hier ebenfalls Bökelhäringe und Bücklinge (Hareng foré). Die erstern unterscheidet man

1) in Hareng de marque, welches die vollkommenste Sorte ist;

2) in Hareng de marque moyenne, welche kleiner und geringer ausfällt;

3) in Petite marque, welche noch schlechter, aber doch besser als

4) Hareng de droguerie ist. Diese letztere Sorte ist klein und unansehnlich; wird auch nicht in Tonnen gepackt, sondern so verhandelt.

D) Schwedische. Diese sind nicht so gut, als die holländischen, denn wenn die Häringe die nördlichen Küsten erreichen, sind sie mehrentheils mager; auch verstehen die Schweden die Kunst, sie einzupökeln, nicht so gut, wie die Holländer.

Man giebt den holländischen unter allen den Vorzug, und unter diesen vorzüglich den Maikens: oder Vollhäringen, besonders denjenigen, die man aus Amsterdam, Rotterdam und Enkhuisen bekommt.

f. Kennzeichen der Güte.

Die gute und schlechte Beschaffenheit der Waare beurtheilt man besonders nach der Farbe. Wenn sie innwendig schön weiß sind, so sind die Häringe noch frisch oder neu; wenn sie aber roth aussehen, sind sie alt. Auch muß der gute Häring einen breiten, fetten und fleischichten Rücken haben, recht mürbe und süß vom Geschmacke seyn. Er muß von gleicher Größe, in den Tonnen wohl gepackt, und ohne Hohlhäringe seyn. Die Tonnen müssen fest verwahret, gut gebunden, und mit genugsamer Lake angefüllt seyn, weil sonst der Häring leicht verdirbt und gelb wird.

g. Aufbewahrung.

Die Tonnen müssen ihre Lake oder Salzsäure immer behalten, und man muß diese Waare den Winter über an luftigen Orten, im Sommer aber in reinen, kühlen Kellern aufbewahren.

h. Verschiedenheit der Tonnen.

In Holland wird der Häring nach der Last verkauft. Jede Last hält 12 Tonnen, und jede Tonne soll eigentlich

1200 Stück halten, sie halten aber nicht mehr als 1000 bis 1100 Stück. In Frankrich kauft man die erstern Sorten, die man auch Hareng blanc nennt, nach Lasten, die Last zu 12 Tonnen gerechnet, jede Tonne hält aber nur 1020 Stück. Die irischen Häringstonnen halten 28 Gallonen, und die schottischen 32. Die irländischen Tonnen sind beynahe von derselben Größe, wie die holländischen. In Rücksicht der Bracke nimmt man es nicht so genau.

i. Bezeichnung der Tonnen.

Allen Häringstonnen werden Zeichen eingebrannt, an welchen man die Art und Güte der Häringe gleich erkennen kann. Die Holländer bezeichnen die Maikenshäringe mit einem Zirkelbogen, der inwendig an der linken Seite noch mit zwey Viertelszirkeln versehen ist, deren Ausbiegungen nach innen gekehrt sind.



Maikenswrak enthält nur einen solchen Viertelsbogen.



Der Maikenswrakwrak aber bekommt in einem einfachen Viertelsbogen noch einen kurzen Horizontalstrich.



Der Vollhäring enthält zwey beynahe halbe Zirkel, deren Bogen mit dem äußern Zirkel gleich laufen. Die Füße sind nach unten gekehrt.



Der Vollhäringswrak bekommt einen einfachen Halbzirkel.



Der Vollhäringswrakwrak erhält in einem solchen halben Bogen, einen senkrechten Strich.



Der Stankhäring wird nicht bezeichnet.

Der Brandhäring erhält das Wappen der Stadt in Holland, wo er gepackt worden ist, nebst einem doppelten Zirkel.

Die Hamburger zeichnen den Häring wieder auf eine andere Art. Der neuangekommene Voll- oder Brandhäring erhält einen vollen Zirkel, den man den Zuzug nennt. Die Gesellschaft der Schonenfahrer pflegt bey dem hamburgischen Rathe, nach einer hergebrachten Gewohnheit, um diese Ziehung des vollen Zirkels anzusuchen. Das Ansuchen wird, wenn zwey große zinnerne Schüsseln mit Häringen aufs Rathhaus gebracht worden sind, und die Waare für gut erkannt wird, gewähret; die erste Tonne aber zum Geschenk vertheilt. Der gute Vollhäring erhält alsdann in seinem großen Zirkelbogen noch zwey in einander stehende kleinere ganze Zirkel.



Der Vollhäringwrak bekommt in dem großen Zirkel das Zeichen des Mondsviertels, dessen Spitzen nach unten gehen.



Der Vollhäringswrakwrak,



Der Stankhäring erhält hier im großen Zirkel einen halben mit den Schenkeln in die Höhe gerichteten Zirkel, durch welchen ein senkrechter Strich gehet.



Der Brandhäring erhält von den Hamburgern neben dem doppelten Zirkel und dem Stadtwappen, noch einen andern doppelten Zirkel unter dem ersten, doch so, daß der hamburgische Zirkel den holländischen nicht berührt.



k. Verordnungen und Gebräuche in Ansehung des Häringfanges, der Zubereitung und des Handels.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß die Häringe nicht eher zur vollkommenen Größe, Reife und Fettigkeit gelangen, als gegen den Ausgang des Brachmonats, wenn er sich einige Zeit schon bey den Inseln Schetland, ohnweit Scotland versammelt hat. Die ehemaligen Generalstaaten der vereinigten Niederlande, welche diesem wichtigen Zweige der Nationalindustrie besonders ihre Aufmerksamkeit widmeten, haben durch Reglements (Verordnungen), dieser Fischerey auf alle mögliche Weise aufzuhelfen, und ihre Vorzüge zu erhalten gesucht. Es ist darinn festgesetzt, daß vor Johannistag, den 24 Junii, kein Netz

ausgeworfen: daß kein vor diesem Tage gefangener Häring für Kaufmannsgut geachtet, und daß der Häring erst zehn Tage nach seiner Einpöckelung verkauft werden soll. In allen Seeplätzen, welche Schiffe auf diesen Fang ausrüsten, sind Probiermeister angestellt, die auf den einkommenden Häring genau Acht geben, und darauf sehen müssen, daß die Waare von neuem gesalzen und umgepackt werde. Auch sollen sie vorzüglich auf gutes Salz und gehöriges Gebinde ihr Augenmerk richten. Unter den holländischen Häring darf durchaus kein ausländischer gemengt werden; auch müssen holländische und fremde durch Zeichen unterschieden werden. Bey dem Umpacken sollen die unreinen, rogen- oder milchsiechen Fische ausgeschlossen, und aller Wrak- Nachtschammele- Stank- und Vanthäring u. s. w. von den vollen und süßen Häringen abgesondert werden. Die ledigen Tonnen müssen, ehe man sie einschifft, durch den Probiermeister untersucht und gezeichnet werden. Dieses Probieren nennt man in Holland Zirkeln; es geschieht, indem ein runder Ring zwischen die obersten Reife und Bauchreife auf die Tonne gebrannt wird. Das darf aber nicht eher geschehen, als bis der Häring zehn, wenigstens acht Tage, im Pöckel gelegen hat. Was endlich die Sorten des Härings betrifft, so ist verordnet, daß die sogenannten Grobgesalzenen, welche zwischen Johannis und Jacobi gefangen werden, mit probierten Salze gesalzen werden müssen. Feingesalzener Häring heißt hier der, den man nach Johannis, u. s. w. fängt, und mit dem besten und feinsten Salze einlegt. Die ganzen Tonnen dürfen nicht aus weniger, als dreyzehn Dauben, und der Boden höchstens aus drey Stücken gemacht seyn. Die Dauben dürfen an den Enden nicht dicker, als einen halben Zoll, und im Bauche nicht über einen Drittel-Zoll dick seyn. Die Tonnen werden nach den Arten, die darinnen enthalten sind, auf verschiedene Art gebrannt, und die Fische nach der verschiedenen Zeit ihres Fanges, Johannis- Jacobi- Bartholomäi- oder Kreutzbrandhäringe genannt. Keine andern als die vorgenannten dürfen eingepackt werden. Den Johannishäring, der von Johannis bis Jacobi gefangen wird, übernehmen die Fischjäger. Er wird mit groben Salz eingelegt und 10 Tage nach dem Einpöckeln verkauft und verschickt, um sogleich verspeißt zu werden.

Jacobibrand, d. i. der nach Jacobi gefangen wird, aus vierzehn in zwölf Tonnen umgepackt, und durch den Probiermeister gezeichnet. Er ist nur leicht auf der See gesalzen worden, und wird hernach am Lande neu gesalzen, gepackt u. s. w., damit er sich desto länger halte. Der Bartholomäibrand, der nach dem 24 August gefischt wird, ist mit dem Stadtwappen gezeichnet. Er wird besonders nach Köln und den Rheingegenden verführt, und heißt der kleine, auch kölnische Brand. An dieses Zeichen hält man sich bis zum 17 September. Der später gefangene wird mit dem Stadtwappen, worüber eine Krone ist, gebrannt. Von dieser Gattung geht viel nach Rouen, und wird der große rouensche Brand genannt.

Die Stadt Hamburg, welche den meisten holländischen Häring nach dem nördlichen Deutschland, den österreichischen Erbländern, nach Polen und Rußland versendet, machte mit der Republik der vereinigten Niederlande wegen des Häringshandels den 22sten May 1609 einen Vertrag, worin festgesetzt wurde, daß kein Häringsjäger oder Jagdschiffer, deren man sich zur geschwinden Ueberbringung der ersten Häringe bedient, zu Hamburg eingelassen und zum Ausladen und Verkauf eines Härings gelassen werden solle, wenn er nicht durch Certificate beybringen, oder allenfalls eidlich erhärten könne, daß die mitgebrachten Häringe nicht vor Johannis, d. h. nicht vor dem 24 Junii gefangen seyen.

Den Engländern und Schotten wurde die Einbringung ihrer Häringe auf eben den Fuß, wie sie den Holländern verstattet ist, durch einen Vertrag vom Jahre 1711 bewilligt. Als in England im Jahre 1747 eine Häringsgesellschaft errichtet wurde, um diese Fischerey nach dem Beyspiele der Holländer bey Schottland und den orkadischen Inseln zu treiben, wurde alles nach den Grundsätzen und Maximen der Holländer eingerichtet, und die Briten unterwarfen sich im Handel mit Hamburg, in Ansehung der Zeit des Häringsfanges, eben den Formalitäten, bequemten sich auch zur Bescheinigung, daß die Häringe nicht vor Johannistag gefangen seyen.

Die Engländer wollten schon oft an ihren Küsten den Holländern diesen Fang streitig machen; allein im Friedensschluß von 1674 erlaubte man ihnen, daß sie künftig ungehindert fischen, sich aber zehn Meilen von der Küste entfernt halten sollten.

In dem jetzigen Kriege wurde aber diese Erlaubniß wieder zurück genommen. Sie durften im vorigen Jahre (1800) gar keine Schiffe zu diesem Fange dahin abschicken. Ja sogar der Fang an ihren eigenen Küsten wurde ihnen anfangs fast ganz verwehrt, und als sie endlich von dieser willkührlich auf dem Meere herrschenden Nation sich die Erlaubniß dazu erbaten, wurde sie ihnen zwar, allein mit der Einschränkung, daß sie sich dabey nicht über zehn Meilen von der holländischen Küste entfernen sollten, verstattet.

I. Handel.

Man ist nicht nur in Holland, sondern auch zu Hamburg, Lübeck u. a. O. auf die ersten neuen Häringe gar sehr begierig. Die Ventjaager (d. h. die Schiffer, welche den Buisen während des Fangs folgen, und ihnen einen Theil der Fische abkaufen,) übernehmen aufs ei igste eine Portion von dem neuen Fange, und bringen sie mit der größten Geschwindigkeit in die Städte zu Markte. Der; welcher das Glück hat, zuerst anzulangen, löset öfters für die Tonne mehrere hundert Gulden, und sieht sich für seine Mühe vielfach belohnt. Indessen dauert der Vortheil für diese Häringsjäger nur bis zum 15 Julii. Nach dieser Zeit gehen überall die Preise der Häringe herunter, weil man sie in Menge zuführt. Unter allen Häringen hält sich der holländische am längsten; die nordischen hingegen, und alle übrigen ohne Ausnahme, sind nicht so dauerhaft. Der Häring, welchen die Holländer nach Bartholomäi fangen, taugt nicht mehr zum Einsalzen; sie nehmen ihn entweder mit nach Hause und räuchern ihn, oder sie verhandeln diese Fische auch sonst den Yarmouthern, welche diese Fische geräuchert unter dem Namen englische Bücklinge in den Handel bringen. Die Einwohner zu Harderwyck sind in diesem Fache

vorzüglich geschickt. Auch Kiel, Flensburg und Eckernforde in Hollstein, liefern eine Art geräucherter Bücklinge, die an Güte vorzüglich, und in etwas größere Tonnen, als die Häringsfässer, gepackt sind. Es geht von diesen eine Menge nach Hamburg, und wird von da wieder weiter nach andern Gegenden ausgeführt. Außer den holländischen und englischen erhält die Handlung auch noch viele fette und große berger, drontheimische, aalburger und schottische Häringe. Von diesen letztern geht viel über Danzig nach Polen. Sie sind zwar groß, aber trocken, und kommen im Geschmacke den holländischen lange nicht gleich, woran zum Theil die Behandlung beym Einsalzen, und das schlechte Holz, das zu den Gebinden genommen wird, Schuld seyn mag.

Die Holländer sandten sonst ihre Häringe nach England, Frankreich, Spanien, Italien, Deutschland, Schweden, Polen und Rußland, und durch das mittelländische Meer nach Afrika. Die größten Versendungen geschahen jedoch nach Hamburg und Bremen. Die jährlichen Versendungen der Häringe von den Städten Amsterdam, Rotterdam und Enkhuysen waren sehr ansehnlich, und konnten auf drey Viertheil von allen in jenen Städten ankommenden, grobgesalzenen Häringen, (das ist, von Häringen, die man zwischen Johanni und Jacobi fängt,) angeschlagen werden. Man packt sie in den genannten Seestädten, und versendet sie dann weiter. Feingesalzene Häringe werden meist zu Rotterdam, Vlaardingen und Maasfluis auf dem Rheine durch ganz Deutschland versendet. Alle Maikens- und Vollhäringe, müssen ausgepackt, und wieder gehörig angefüllt werden, ehe man sie abliefert. Dies ist um so nöthiger, da das Packen auf der See in großer Geschwindigkeit geschieht, und die Häringe, währned des Transports sehr zusammen fallen, daher man auch beym Einpacken von 12 bis 13 Tonnen nur 11 volle Tonnen, auch wohl noch weniger bekommt. Für den niedersächsischen, westphälischen und einen Theil des obersächsischen Kreises, geschieht das Auspacken in Hamburg, Bremen, und Magdeburg.

England führt eine außerordentliche Menge Häringe ins Ausland, vorzüglich seit dem es angefangen hat, eine noch größere Anzahl Schiffe, als die Holländer zu diesem Fange auszurüsten. Glasgow allein exportirt jährlich 30000 Tonnen. Aus Clyde gehen die mehrsten nach Frankreich. Anderson giebt ein Verzeichniß von der engländischen und schottländischen Ausfuhr, die von dem Jahre 1751 an bis 1782, mithin in einer Reihe von 32 Jahren folgende Summen betrug:

Englands Ausfuhr an geräucherten Häringen betrug 840087 Tonnen; an gesalzenen 271464.

Schottland führte aus: geräucherte Häringe 4031, und gesalzene 923482 Tonnen. Die innländische Consumtion in diesen 32 Jahren betrug in England 420641365 Tausende geräucherte; und 148560 Tonnen gesalzene Häringe.

Frankreich führt gar keine Häringe aus, indem seine Fischerey kaum den vierten Theil der eignen Consumtion einträgt.

Schweden führte schon 1760, da kaum seine Fischerey 8 Jahre bestand, 20 Schiffe mit Häringen nach Hamburg von Gothenburg aus. Die Ausfuhr der Häringe betrug in den Jahren

	1775	1776	1777	1778	1779	1780	1781
1) aus Gothenburg: Tonnen	73966	105195	94971	108146	94600	77886	107399
2) aus verschiedenen andern schwedischen Häfen: Tonnen	20627	23272	37075	44185	40485	28778	29250
Tonnen	94594	128467	132046	152331	135385	106664	136649

Nach einer Angabe in der gothenburgischen Zeitung, schifft die Stadt Uddawalla nach einer Mittelzahl

jährlich nach inländischen und fremden Provinzen 140000 Tonnen aus.

Der meiste Häring gieng sonst nach Irland und den verschiedenen ostseeischen Handlungsplätzen. Irland erhielt im Jahr 1776 56000 Tonnen, und die Häfen der Ostsee erhalten gewöhnlich zwischen 40 bis 50 tausend Tonnen, in einzelnen Jahren auch wohl zweymal so viel. Der Handel nach Irland hat aber beynahe aufgehört, weil die Einwohner an ihren Küsten selbst Häringe fangen, und die fremden mit einer starken Abgabe belegt haben. Dagegen ist der Absatz innerhalb der Ostsee auch der nach Frankreich und dem mittelländischen Meere gestiegen. Innerhalb 6 Jahren stieg die Ausfuhr von 4000 Tonnen auf 24000. Da bey Gothenburg weit mehr Häringe gefischt werden, als die Einwohner gesalzen oder geräuchert verkaufen können, so hat man seit 1760 angefangen, aus den übrigen nicht abzusetzenden Häringen und dem Häringsabfalle, Thran zu brennen, der bereits ein sehr gesuchter Handlungsartikel geworden. Es sind jetzt 328 solche Thranbrennereyen bey Gothenburg vorhanden, welche von 1760 bis 1784 überhaupt 226150 Fässer Thran gewonnen haben. Der Werth desselben beträgt nach der genausten Berechnung 203450 Rthlr. Species. Es wird auch noch ein anderer Fisch in einigen Gegenden der Ostsee, an den schwedischen Küsten gefangen, welcher Strömling in der Landessprache genennt wird, und in verschiedenen Gegenden ein Hauptnahrungszweig der Einwohner ausmacht. Er wird nach Tunelds neuester Geographie des schwedischen Reichs so häufig gefangen, daß jährlich 150 bis 200000 Tonnen von den Einwohnern, theils zur Landesconsumtion, theils zum Versenden, gesalzen und geräuchert werden. *)

In Dänemark hat der Häringshandel sehr abgenommen. Thaarup versichert, daß zwischen den Jahren 1720 bis 1730 jährlich 23107 Tonnen Häringe, und später

*) M. s. Canzlers Nachrichten zur genauen Kenntniß des schwedischen Reichs. 2ter Th.; auch Forsters und Sprengels Beyträge zur Völker- und Länderkunde. 2ter Band.

zwischen 1753 bis 1764 nur 8298 Tonnen ausgeführt wurden. *) Den abnehmenden Werth dieser Fische so wie auch der Schollen setzt man darinne, daß es an bestimmten Regeln für das Verfahren bey der Zubereitung der Fische als Handelswaare, und an den Begünstigungen fehlt, welche andere Nationen bey dieser Fischerey finden. Die Sortirung der Häringe geschieht nach holländischer Art. Auswärts gehen sie durch die Ostsee nach Petersburg, Polen und Ungarn, zum Theil auch nach Deutschland.

Bergen in Norwegen führt jährlich einige Schiffsladungen Häringe aus. Im Jahr 1752, in welchem der Fang nur mittelmäßig war, sind aus dieser Stadt 11013 Lasten, oder 132156 Tonnen verschifft, diejenigen nicht mitgerechnet, welche noch am Ende desselben Jahrs ausgeschifft wurden und welche mit den im Lande verbrauchten auf 396468 Tonnen geschätzt werden können.

Der Preis der Häringe ist theils nach der Beschaffenheit der Fische, theils nach Ort und Zeit des Fanges theils aber auch nach dem mehr oder weniger reichen Fischfange des Jahres sehr verschieden. Mehrentheils gilt die Last guter Häringe in Holland zwischen 150 bis 170 Holländische Gulden; die schlechtern Sorten hingegen als Wrak, Wrakwrak und Stank weit geringer, oft nur 50 Holl. Gulden und noch weniger. Jetzt sind sie jedoch wieder viel theurer als vor einigen Jahren. Bey einigen Gattungen, als den Maikens und Vollhäringen, geschieht dieser Verkauf insgemein nach Gulden: bey andern hingegen, hauptsächlich bey den Brandhäringen nach Pfunden flämisch. Für die promte Bezahlung wird 1 Procent Rabat gegeben. Für die Tonnen selbst wird, wenn es ganz gewöhnliche Tonnen sind, und ihrer 12 auf die Last gehen, nichts bezahlt: will aber der Käufer die Häringe in größere oder kleinere Tonnen gepackt haben, so muß er diese besonders bezahlen.

*) Thaarup Statistick der dänischen Monarchie.

(Dieses Buch enthält auch eine Nachricht von der Häringskompagnie in Altona.)

Die Bücklinge werden in Tonnen und Stroh eingepackt, Tonnen-Stroh- und Korbweise verkauft. Man schätzt die Kieler und englischen am meisten. Die sogenannten Spickhäringe sind aber unter allen geräucherten die besten. Ihre Preise sind sehr veränderlich.

2. Der Mutterhäring

auch Else, Alse, Maifisch, (Lat. Clupea Alosa. Franz. L'Alose. Engl. Shad. Holl. Eelft.) zeichnet sich durch seine ansehnliche Größe aus, weßhalb er auch vermuthlich jenen Namen bekommen hat; denn er wird zwey bis drey Fuß lang und vier Zoll breit, wiegt aber nur gegen vier Pfund, selten drüber. Der Rücken ist gelbgrünlich, die Seiten schwarz gefleckt, der Bauch weißlich und so scharf wie eine Säge. Er lebt in der Nordsee und im mittelländischen Meere, auch (wie Fermin versichert) bey Westindien. *) Steigt im Frühjahre zum Laichen in die Flüsse, und kehrt gegen den Herbst ins Meer zurück. Man fängt ihn unter andern in der Elbe und im Rhein mit Netzen, Angeln und Reußen. Sein Fleisch wird geräuchert, soll fast wie Lachs schmecken und zuweilen dafür verkauft werden.

Abb. Bloch I. S. 209. t. 30.

3. Die Sardelle.

a. Namen.

Lat. Clupea Encrasicolus. Holl. Sardynen. Dän. Sardeller. Schwed. Sardeller. Engl. Sardels, Sardins. Franz. Sardines, Sardelles. Ital. Sardine. Span. Sardinas. Port. Sardinhas. Russ. Sardelii. Pol. Sardely.

*) Fermins historisch-physikalischer Beschreib. der Kolonie Surinam 2ter Th. S. 232.

b. Beschreibung.

Die Sardelle (Anjovis) hat einen goldfarbenen Kopf, einen bläulichgrünen Rücken und weißen Bauch. Sie ist dem Häringe in der Gestalt gleich, wird aber selten über eine Spanne lang und einen Zoll breit. Ihr Aufenthalt ist die Ost- und die Nordsee, das Atlantische und Mittelländische Meer, wo man sie vornehmlich bey der Insel Sardinien in großer Menge fängt, welches zu der Benennung Sardelle Anlaß gegeben hat. Zur Laichzeit kommt sie aus der Tiefe an die Küsten und flachen Oerter, und wird vom December bis März an den französischen Küsten gefangen. Vom Mai bis Julius findet sie sich bey Italien und in der Meerenge von Gibraltar ein. Sie werden theils als Salat mit Essig und Oel gegessen, theils zur Zubereitung verschiedener Speisen gebraucht. Ihr Fleisch ist zarter als das Fleisch der Häringe; indeß werden oft kleine Häringe nach Art der Sardellen zugerichtet und statt derselben verkauft.

c. Eintheilung.

Es giebt zwey Arten:

1) gemeine oder größere Sardellen,

2) Anjovis, (Anschovis) welche kleiner und nicht so platt sind, als die gemeinen Sardellen.

Abbild. Bloch I. S. 212. t. 30.

d. Fang.

Sie werden an den spanischen, französischen und italienischen Küsten in großer Menge gefangen. Diese Fischerey hat ihre eigne Jahrszeit, indem die Sardelle so wie der Häring, ein Zugfisch ist. Frankreich treibt diese Fischerey an den Seeküsten sehr lebhaft, und zwar aus dem Innern von Saintonge und von der Mündung der Garonne an, bis nach Douarnenez hin, auch wohl gar bis nahe vor Brest. Sie fängt bey Sables d'olon-

ne und Saint Gilles im Monat Julius an; der Fisch wird, so wie ihn die Böte und Fischerfahrzeuge ans Land bringen, an Leute überlassen, die ihn sogleich einsalzen, und auf den Rücken der Pferde, so eilig als möglich die neue Waare nach den umliegenden Märkten schaffen, wo jederman, so wie bey uns auf die neuen Häringe, darnach begierig zu seyn pflegt. Die Sardellen ziehen gemeiniglich längs an den Küsten hin, und bald nachher, wenn sie zu Sables d'olonne und Saint Gilles gesehen worden sind, fängt die Fischerey auch zu Belle=Isle, demnächst zu Port-Louis, zu Erac und Guiberon, weiterhin zu Concarneau, und endlich bey Douarnenez, zu Crozon und Camaret bey Brest an. Man hat Beyspiele, daß noch um den Advent Sardellen in der Bay von Douarnenez gefischt wurden. Die Sardellenfischerey an den Küsten von Bretagne beschäftigt mehr als 300 Schaluppen, von welchen jede 5 Mann führt, und einige Lasten laden kann. Die Sardellen, welche man in verschiedenen Gegenden von Italien fängt, kommen Zugweise durch die Meerenge bey Gibraltar aus dem Ocean ins mittelländische Meer. Die vorzüglichsten sind die, welche an den Inseln Gorgona, Giglio und Capraia gefangen werden. Bey den toskanischen Inseln nimmt diese Fischerey den ersten Julius ihren Anfang und dauert bis zur Hälfte des Augusts. Außer dieser Zeit hält sich der Fisch auf dem Grunde des Meeres auf. Der Fang geschieht des Nachts, entweder bey angezündeten Fackeln, oder bey hellen Mondscheine, auch bey der Abenddämmerung oder bey anbrechenden Tage. Das Licht lockt den Fisch hervor Die Fischer bemerken besonders die Stellen, wo sie Seemöven (Gabbiani) fliegen sehen; denn diese fliegen den Sardellen nach. Der Fang ist nicht immer ergiebig. In Sicilien ist er weit reicher, als bey Toskana; jedoch sind bey der Insel Gorgona nie weniger als tausend Tonnen gefangen worden. Mehrentheils belief sich hier ehedem der Fang auf 51000 Tonnen.

Die Anschovis werden eben so wie die Sardellen gefangen. Man fischt sie an den französischen Küsten im mittelländischen Meere, insonderheit in der Provence, Languedoc u. s. w. vom December an bis zum April in großer Menge. Auch fängt man sie häufig bey ihrem Rückzuge im

Sommer, wenn sie in den Ocean gehen. Sie werden auch an der englischen, norwegischen und catalonischen Küste, an der von Bretagne u. s. w. in Menge gefangen. Bey Sicilien bedient man sich, wie Houel bemerkte, zu diesem Fange Netze, die nicht breiter als 8 bis 10 Schuh, aber dabey außerordentlich lang sind. Die eine Seite des Netzes ist überall mit Kork, die andere mit Bley versehen, damit das Garn senkrecht in das Wasser falle und aufgespannt wie eine Wand stehen bleibe. Man bringt diese Netze an Stellen, wo das Meer nicht tief ist, und wo die Sardellen und Anschoven hinzuziehen pflegen. Sie stoßen dann auf das Netz und bleiben hängen. *)

e. Zubereitung und Sorten.

Längs an den Küsten von Bretagne, von Belle-Isle bis nach Brest hin verkauft man sie theils in Schobern und Haufen eingesalzen, theils in Gebinde gepackt, in welchem Falle man sie hier Sardines preßee's nennt. Einen andern Theil trocknet man über dem Feuer oder räuchert ihn. Diese nennt man Sorettes. Noch ein anderer Theil, ist der, welcher mit einer Lacke oder Brühe in kleine Fäßchen eingelegt wird. Diese nennt man Sardines confites. Die, welche in Gebinde gepackt und eingesalzen sind, heißen auch gepreßte, weil man sie, nachdem sie einige Zeit im Salze gelegen haben, wieder abwäscht, in Fäßchen fest einlegt, und dicht zusammenpreßt, damit der Thran, der sie leicht verderben macht, herausfließe. Die Gebinde, welche man hierzu gebraucht, sind etwas größer als die halben Oxhoftfässer; die vorzüglichen macht man von Büchenholz, und darinnen halten sich die Sardellen am besten. Vier solcher Gebinde rechnet man auf die Seetonne. Nach Tonneaux werden in ganz Bretagne die gepreßten Sardellen gehandelt. Gegen das Ende dieser Fischerey, wenn die Sardellen schon ein wenig groß ausfallen, packt man sie auch in Oxrhöfte von gewöhnlichem Inhalte, aber diese Sorte wird nach der Zahl gehandelt, wo alsdann der Käufer sich auf die

*) Houels Reisen durch Sicilien, Malta und die liparischen Inseln. 2ter Th. S. 90.

Ehrlichkeit der Fischer und Packer verlassen muß, welche auf dem Deckel der Gebinde die Anzahl der darinnen enthaltenen Fische, zeichnen. Die Sardellen, welche hier in den Monaten Julius, August und September gefischt werden, hält man nicht für tauglich zum Pressen, denn bey der großen Hitze dieser Jahrszeit pflegt der Fisch weich zu seyn, und würde unter dem Pressen leicht bersten. Aus dieser Ursache achtet man auch nur wenig die gepreßten Sardellen, welche zu Belle-Isle, Port-Louis, Crac und Quiberon eingelegt werden, da an diesen Orten die Fischerey nur bis in den September dauert. In Port-Louis werden allein jährlich einige tausend Orthöfte gepackt. Im Toskanischen werden sie gleich beym Fange schichtweise in kleinen Fässern eingesalzen; weil sie an freyer Luft bald in Fäulniß übergehen. Die Lauge besteht aus ihrer natürlichen Feuchtigkeit, aus dem beygemischten Blute, und aus Salzwasser. Vor dem Einsalzen werden ihnen die Köpfe abgeschnitten. Auf der Insel Capraja, in der Provence und in Sicilien wird auch das Eingeweide herausgenommen. Eben so werden die Anschovis zubereitet, ausgenommen, daß man ihnen die Köpfe läßt.

f. Kennzeichen der Güte.

Die Sardellen, die bey den Inseln Giglio, Gorgona und Capraja gefangen werden, sind nicht nur besser als jene, welche an der toskanischen Küste bey Terra S. Vinzenzio gefangen werden, sondern übertreffen auch alle die übrigen des mittländischen Meeres. Die spanischen Sardellen, welche stark nach Neapel geführt werden, sind zu klein, und gefallen nicht allgemein. Die aus der Provence wären besser, wenn man beym Einsalzen nicht eine gewisse rothe Farbe (Zanobita) hinzusetzte, wodurch sich die Sardellen länger erhalten. Die sicilischen werden mit der Zeit gelb, und nehmen einen verdorbenen Oelgeschmack an. Von Concarneau und vorzüglich von Douarnenez bekommt man die beste und dauerhafteste Sorte. Die Einwohner von St. Malo führen ganze Schiffsladungen von dieser Waare in die ostwärts gelegenen Länder. Von diesen Sardellen fordert man, daß sie wohl

gepreßt, dicht gepackt, auch völlig und ganz, weiß von Farbe, fest von Fleische, und von mittlerer Größe, aber nicht weich, oder zerstückt seyn sollen. Das Gebinde oder die Barique darf nicht mehr und nicht weniger, als 6000 Stück enthalten. Sind ihrer über diese Zahl darinne, wie denn manchmal über 10000 Stück gezählt werden, so sind die Fische zu klein, und werden nicht geachtet. Hingegen wenn sie zu groß ausfallen, so daß zuweilen nur 2 bis 3000 Stück im Fasse liegen, findet der Kaufmann, der diese Waare wieder vereinzeln soll, seine Rechnung nicht dabey.

Die englischen Sardellen sind im Handel nicht sonderlich beliebt, obgleich der Fisch groß ist, und auch die Gebinde um ein Drittheil größer ausfallen, als die französischen. Der Grund der geringern Schätzung liegt besonders darinne, daß der Fisch da nicht gehörig eingesalzen wird, mithin nur kurze Zeit dauern kann.

g. Handel.

Die eingesalzenen Sardellen handelt man, wie die übrigen Fische, nach Tonnen. Die geräucherten hingegen, die man Sardines forettes nennt, werden nach der Zahl gehandelt. Man nimmt darzu gemeiniglich die von der letzten Fischerey, weil diese das festeste Fleisch haben, und recht groß ausfallen. Mit Sardellen wird ein sehr starker Handel zu Bordeaux, Nantes, Rochelle, und in den Häfen von Aunis und Saintonge getrieben. Frankreich führt diese Waare auch wohl nach Spanien aus, wenn etwa der Fang an der dortigen Küste und bey Sicilien mißlungen ist. Die Sardellen, die man an den languedokischen Küsten fängt, finden Vertrieb in Roussillon, Dauphiné und Lyonnois. An den nordischen Küsten werden auch Sardellen gefischt und zum Theil verfahren. An den Küsten von Dalmazien ohnweit Lissa, hält man jährlich im Mai und Junius eine so ergiebige Sardellenfischerey, daß von derselben nicht nur ganz Griechenland, sondern auch ein Theil von Italien versorgt werden kann. Die Sardellen werden größtentheils von Mazara, Giglio, Porto Longone, Rogliano, Ge=

nua, Livorno und Triest, nach England, Holland, Deutschland und Norden verschifft. Nach England gehen jährlich 7 bis 10 tausend Tonnen. Livorno verschickt die von Gorgona in kleinen Tonnen, (Barile). Ehedem hielt eine solche Tonne 60 Pfund, jetzt hält sie nur noch 38, und wird um 4 1/2 Lire (1 Rthlr.) und wenn der Fang sehr schlecht gewesen ist, um 18 Lire verkauft. Von frischen Sardellen gehen 20 bis 22, von gesalzenen aber 23 bis 26 auf ein Pfund. Die aus Sicilien sind in Fässern von 200 Pfund. Zu Genua handelt man diesen Artikel nach Rubbo von 25 Pfund. Zu Triest nach Zentnern wiener Gewichts. Die istrischen Sardellen, die Triest auch verschifft, sind schlechter als die genuesischen.

Anschovis werden viele tausend Gebinde zu St. Tropes, Frejus, Cannes u. s. w. versandt. Die aus der Provence kommen in Fäßchen von 24, oder in halben zu 12 Pfund zum Handel. Die spanischen werden leicht thranigt, und halten sich weniger. Bordeaux und Cette schicken viele Anschovis in Gläsern, und diese in Küsten gepackt, zu Markt. Man muß diesen Artikel in frischen Kellern und recht dicht verschlossenen Gebinden verwahren.

h. Produkte.

Aus den schlechtesten Sardellen und Anschovis wird an Ort und Stelle Thran gepreßt, der bey den Ledergerbern sehr beliebt ist. Der Thran von den gepreßten Sardellen wird auch zum Lampenbrennen und Ledereinschmieren gebraucht. Vielleicht könnte er auch noch zu mehrern Dingen dienen, wenn er nicht Salztheile bey sich führte.

H. Karpfen.

a. Namen.

Lat. Cyprinus. Franz. Le Barbeau. Engl. Carp.

b. Gattungskennzeichen.

Der Körper eiförmig länglich. Zähne hinter den Kiefern in einem besondern gebogenen Knochen, und in den Gaumen ein rauher Knochen. 3 Gräten in der Kieferhaut.

c. Arten.

Unter den hieher gehörigen zahlreichen Arten ist

die gemeine Karpfe

Lat. Cyprinus Carpio. Franz. La Carpe. Engl. Carp die bekannteste im Handel. Besonders schicken Danzig und Königsberg jährlich viele tausend nach Petersburg; Böhmen nach Wien, und die Gegenden an der Oder nach Berlin, Breslau u. s. w.

B. Schwimmende Amphibien,

oder Knorpelfische.

I. Ueberhaupt.

a. Beschreibung.

Die schwimmenden Amphibien werden von den meisten neuern Naturforschern nicht mehr zu der von Linnee zuerst gehörig bestimmten Klasse der Amphibien, sondern mit zu den Fischen gezählt. Sie sind zwar den Amphibien ähnlicher als die übrigen Fische, allein wie Pallas sagt, von den Fischen nur als natürliche Abtheilung, (als Gattung), nicht als Klasse verschieden. Daher werden

sie auch fast in allen neuern Naturbeschreibungen unter dem Namen Knorpelfische (Cartilaginei) mit zu den Fischen gezählt. Ihre Lungen sind den Kiefern der Fische ähnlicher, als den Lungen der Amphibien; einige haben Lungen und Kiefer zugleich. Die Kiefer sind, wie bey den Fischen, gefasert, nur nicht frey, sondern an einem röhrenförmigen Gefäße angewachsen, liegen hinter dem Kopfe, und öffnen sich an den Seiten des Vorderleibes, durch ein oder mehrere Luftlöcher, die gemeiniglich keinen besondern Kiefendeckel haben. Einige haben schon wirkliche Gräten oder Stralen in der Kiefenhaut. Auch athmen sie durch diese Luftwerkzeuge nicht wie die übrigen Amphibien freye Luft, sondern nur die im Wasser enthaltene ein, und lassen sie durch die Luftlöcher wieder aus. Die Flossen liegen auf dem Rücken, an beyden Seiten der Brust, am Bauche, hinter dem After und am Schwanze. Einigen fehlen die Bauchflossen. Sie haben zum Theil Aehnlichkeit mit Schlangen und Fischen zugleich.

b. Nutzen.

Verschiedene sind eßbar, z. B. die Prikken, junge Rochen, Störe und Nadelfische; auch die Eyer der Störe, oder der Kaviar (Garum). Aus den Därmen und andern Theilen der Störe macht man die Hausenblase (Ichthyocolla). Die rauhen Häute der Rochen werden zuweilen von den Walkern gebraucht, um Leder zu glätten. Aus der Haienhaut macht man sogar Chagrin.

Wir betrachten hier nur folgende im Handel vorkommende

II. Besondere Gattungen und Arten.

1. Die Prikke.

a. Namen.

Lat. Petromyzon. Holl. Negenoogen. Dän. Negenaugen, Negenöye. Schwed. Nejnögon. Eng. Ri-

ver lampreys. Franz. Lamprojes d'eau douce. Russ. Minnog, Neinogi. Poln. Minog, Ninog. Böhm. Neynok, okatico. Illir. cojon, neinog. Ungar. kilentz szemu hel. Ehstn. Silmud, uehhekfa, silmad.

b. Beschreibung.

Die Pricken haben sieben Luftlöcher an der Seite des Halses. Im Scheitel eine Röhre. Die Brust- und Bauchflossen fehlen. Sie haben keine Kiefen, sondern auf jeder Seite 7 lungenähnliche Säcke, deren jeder eine innere Oeffnung hat, die schief vor demjenigen äußern Luftloche liegt, mit welchem sie zusammen hängt; jeder Lungensack ist von dem andern abgesondert, und bestehet aus einer runzlichen und fasrigen Haut, mitten durch dieselbe geht eine Röhre, die sich in dem Scheitel öffnet. Durch diese Röhre ziehen sie das Wasser ein, und lassen es durch die Luftlöcher wieder heraus. Sie hängen sich zugleich mittelst derselben fest an den Steinen. Der Körper ist fast walzenförmig, und nur wenig an den Seiten zusammengedrückt, ohne Schuppen und Stacheln. Sie nähren sich von Würmern, Fischbrut und Aas.

c. Eintheilung.

Man speißt und verhandelt folgende 2 Arten:

1) Die gemeine Flußpricke. Lat. Petromyzon fluviatilis. Franz. Lampreyon, Lamprillon. Engl. Lampern, lesser Lamprey. Die hintere Rückenflosse ist eckig. Sie hängen sich mit dem Munde, in welchem fünferley Zähne, in verschiedenen Reihen und von verschiedener Größe liegen, an. Es fehlen ihnen eigentlich Kinnladen. Man nennt sie gemeiniglich (jedoch ohne Grund) Neunaugen. Sie wird 12 bis 15 Zoll lang, und sieht oberwärts schwarzgrün, oder silberfarben, an den Seiten gelblich, am Bauche schmutzig weiß, aus. Man trifft sie häufig in den europäischen Flüssen an, den Sommer über auf steinigten Boden.

Abb. Bloch Fische t. 78. Fig. 1.

2) Die Lamprete. Lat. Petromyzon marinus. Franz. Lamproye. Engl. Sea Lamprey. Ihr Mund ist innerlich warzig, und die hintere Rückenflosse ist von der Schwanzflosse abgesondert. Sie ist die köstlichste Pricke unter allen, lebt vorzüglich in der Nordsee, und tritt im Frühjahre in die Elbe, Saale, Mulde und andere Flüsse zum Laichen. Sie ist zuweilen über drey Fuß lang, wie ein Arm dick und an sechs Pfund schwer. Der Rücken und die Seiten sind grünlich und blau marmorirt, der Bauch weiß. Uebrigens gleichet sie in der Lebensart und andern Eigenschaften größtentheils der gemeinen Flußpricke und wird wie diese frisch und marinirt verspeißt.

Abb. Bloch t. 77.

3) Die kleine Pricke (P. Planeri) lebt in kiesigen Waldbächen und ist eben so schmackhaft wie die Pricke.

d. Fang.

Im Sommer sind sie unschmackhaft und zähe, daher werden sie auch bloß im Winter mit Reußen, Netzen, auch wohl mit der Angel gefangen. Da sie sich fest an die Steine ansaugen, so kann man sie zuweilen mit den Händen ergreifen. Die Fischer umwickeln zu dem Ende die Hand mit einem Tuche, indem sie dieselben sonst wegen der Schlüpfrigkeit nicht fest genug halten konnen. Auch hauet man Löcher in das Eis, und steckt frische Birkenreißer ins Wasser, woran sie sich ebenfalls ansaugen, und mit denselben herausgezogen werden. In England fangt man sie in großer Menge; auch in Deutschland ist der Fang nicht unbeträchtlich. Die Lampreten werden so gefangen. Sie hängen so fest an den Steinen, daß man schon eine dreypfündige Lamprete mit einem Steine von zwölf Pfunden aus dem Wasser gezogen hat.

e. Zubereitung.

Die Pricken und Lampreten lassen sich leicht lebendig verschicken, weil sie etliche Tage außer dem Wasser dauern.

Am gewöhnlichsten aber werden sie marinirt. Man röstet sie gelinde über Kohlen, kocht sie dann ab, läßt sie kalt werden, packt sie mit Lorbeerblättern und englischen Gewürze in Fässer und gießt Weinessig darüber.

f. Handel.

Das Fleisch der Pricken ist etwas schwer zu verdauen, besonders wenn man den knorplichen Rücken mitißt. Aus England werden jährlich über eine halbe Million nach Holland zum Kabliaufange verhandelt. Auch in Deutschland ist der Handel mit diesen Fischen an einigen Orten sehr ansehnlich. Man erhält sie in großer Menge aus Liefland, Pommern, dem Meklenburgischen, Lüneburgischen, aus Holland, vorzüglich über Bremen, Lüneburg, Elbing, Thorn und Danzig. Die lüneburger sind in platten Gebinden, die andern in höhern Fäßchen, die man ganze und halbe Achtel nennt. Sie werden häufig nach Schlesien, Sachsen, Mähren, Böhmen, ins Reich, nach Polen verführt. Die lüneburger, elbinger, thorner und bremer werden für die besten gehalten, und sonderlich gegen die Fastenzeit häufig ins Reich verführt.

2. Der Stör.

a. Namen.

Lat. Acipenser. Holl. Stear. Dän. Stör. Schwed. Stör. Engl. Sturgeon. Franz. Esturgeon, Créac. Ital. Sturione. Span. Esturion. Port. Esturiao. Russ. Osetr. Pol. Iesiotr.

b. Beschreibung.

Die Arten dieser Gattung haben ein schmales Luftloch auf jeder Seite. Der runde Mund liegt unten am Kopfe, kann zurückgezogen werden und hat keine Zähne. Der Kopf endigt sich in einen Rüssel, an dessen untern Seite vor dem

Munde 4 Bartfäden liegen. Der Körper ist fünfkantig und ist mit verschiedenen Reihen scharfer Buckeln oder Schilder bedeckt, die ihm eine eckige Gestalt geben. Sie leben alle im Meere, gehen aber, wie andere Zugfische in die Ströme und Flüsse. Ihre Nahrung besteht in Fischen, Würmern, Schlamm und dergleichen.

c. Eintheilung.

Man hat drey vorzügliche Arten:

1) Den gemeinen Stör, (Acipenser Sturio. Franz. L'Esturgeon Engl. Sturgeon.) mit 11 Rückenschuppen, und fünfeckiger Gestalt. Der Oberleib ist blaugraulich mit braunen und schwärzlichen Punkten. Er wird drey bis achtzehn Fuß lang, und die größten wiegen fünf bis achthundert Pfund. Man findet ihn in allen europäischen Meeren, wo er sich hauptsachlich im Winter aufhält; im Sommer steigt er in die großen Flüsse, z. B. in die Wolga, Donau, Weichsel, Elbe u. s. w. Seine Fruchtbarkeit ist außerordentlich. Nach Leeuwenhoek enthält der Eyerstock 150000 Millionen Eyer.

Abb. Bloch t. 88.

2) Der Sterlet, (Acipenser Ruthenus) mit 15 Rückenschuppen, wird höchstens vier Fuß lang und über dreyßig Pfund schwer. Er hält sich am häufigsten im kaspischen Meere auf, und geht von da in die Wolga und andere damit verbundene Flüsse. Sein Fleisch wird noch höher geachtet, als das von Stör.

3) Der Hausen, (Acipenser Huso) mit 13 Rückenschuppen, einen schwarzen Rücken, bläuliche Seiten, und weißen Bauch. Er übertrifft den Stör an Größe, und wiegt zuweilen über tausend Pfund. Seine Rückenschilder verlieren sich mit zunehmende Alter gänzlich. Er lebt im schwarzen, kaspischen und mittelländischen Meere, und tritt zur Laichzeit in die Wolga,

den Jaik und die Donau, wo er bis Preßburg herauskommt.

d. Fang.

Der Störfang ist in verschiedenen Ländern, z. B. in Rußland, von ungemeiner Wichtigkeit. Im Meere selbst werden sie selten gefangen, weil sie da in der Tiefe wohnen. Man bedient sich zum Fange gemeiniglich großer starker Netze, wie sie zur wilden Schweinsjagt gebraucht werden. Wenn sich einer gefangen hat, zieht man ihm einen Strick durch das Maul und die Kiefenöffnung, und bringt ihn ans Land. In dem Schwanze hat er eine gewaltige Stärke, daher die Fischer sich sehr in Acht nehmen müssen, nicht von seinen Schlägen getroffen zu werden. Der Hausen wird entweder mit Speeren getödtet, oder man fängt sie, wie die Störe mit Netzen. Da er aber im Netze nicht so geduldig und stille liegt, wie der Stör, und sich nicht ohne Widerstreben den Strick durch's Maul ziehen läßt: so sucht ein Fischer ihm unvermerkt unter den Bauch zu kommen, wo er ihn mit den Nägeln kitzelt. Dies gefällt dem Hausen so wohl, daß er sich von den andern Fischern unterdessen fesseln läßt. Sein Fang ist, wie man leicht denken kann, eine ansehnliche Beute, und in Rußland, wegen der Menge derselben, ein wichtiger Nahrungszweig. Die beste Zeit ihn in der Donau zu fangen, dauert vom May bis in den Weinmonat, nachher trifft man ihn nicht mehr in der Donau an. Der erste beträchtlichste Fang ist bey Poiksch; dann folgt der bey Földwar, Tolna und Bellie, wo die Drau in die Donau fällt. In Rußland heißt der Hausen Belluga oder Beluschina, und wird besonders im Uralflusse im Monat Januar gefangen. Die Fischerey wird durch einen Kanonenschuß eröffnet, worauf sich die uralskischen Kosaken versammeln, die Fischereyordnung verlesen hören, und dann nach den Stellen, wo sie fischen wollen, hineilen. Wegen der Ueberfälle der benachbarten Kirgisen, sind die Fischer bewaffnet, und mit Gewehr versehen. Nur solche Kosaken, die im Dienste des Landesherrn stehn, dürfen da fischen, auch von diesen keiner einen Gehülfen mitbringen. Zur Fischerey finden sich die Kaufleute fast aus allen Gegenden des russischen Reichs ein, und erhandeln für baare Bezah-

lung die frischen oder gesalzenen Fische, den Störrogen und die Hausenblase. Den Sterlet fängt man im Ural, in der Wolga, im kaspischen Meere, im Dnieper u. s. w. Bey dem ostpreußischen Dorfe Altpillau wurde ehemals ein sehr starker Störfang für königliche Rechnung getrieben, dessen Pacht wohl tausend Thaler betrug; jetzt dauert der Fang zwar noch fort, aber der Pacht beträgt nur noch 120 Thaler.

In Pillau werden jährlich höchstens 650, in manchem Jahre aber kaum über 100 Störe gefangen. Drey Viertheile davon fängt man in dem Hafen, die übrigen in der See. Der Fang dauert im Frühlinge bis Johanni, im Herbste bis zum Eisgange. Man gebraucht dazu 600 Netze, wovon jederzeit 150 trocknen, die übrigen aber aufgestellt werden. Jedes Netz hat 16 Klafter Länge, 2 Klafter Höhe; jede Seite einer Masche beträgt einen halben Fuß, und die Stricke von reinem Hanfe, aus denen die Netze verfertigt sind, haben die Dicke einer Federspule.

e. Zubereitung.

Der gemeine Stör wird entweder frisch verspeiset, oder marinirt, und in ganze, halbe, Viertel- und Achteltonnen geschlagen. Der Sterlet wird in Salz gelegt, und in großen langen Fässern von mehrern Centnern im Gewicht zum Handel gebracht. Der Hausen wird marinirt und eingesalzen, des Winters werden sie stark gefroren verführt.

f. Handel.

Vom marinirten Störe geht viel über Danzig und Elbing nach Polen und Litthauen. Der ungarische Hausen wird sowohl frisch hart gefroren, als gesalzen und hernach in Fässer geschlagen, häufig im Lande und auswärts abgesetzt. Marinirter Hausen geht viel über Danzig und Elbing in die österreichischen Staaten, nach Kleinpolen, Podolien, Italien u. s. w.

g. Produkte.

Aus dem Rogen der Störarten wird Kaviar, und aus der Haut, den Därmen, Knochen und der Schwimmblase Hausenblase bereitet.

C. Insekten.

1. Taschenkrebse, Krabben.

a. Namen.

Lat. Cancer brachyurus oder Cancer marinus. Holl., Engl. und Franz. Crabbe.

b. Beschreibung und Arten.

Die Krabben: oder Taschenkrebse haben einen kurzen, breiten Körper und kurze Schwänze. Einige Arten sind an Gestalt und Größe sehr verschieden. Die gemeinsten werden in der Nordsee und dem spanischen Meere gefunden; sind beynahe rund, haben 8 Füße, 2 Scheeren, eine harte Schaale und kurzen Schwanz, den sie oft so einklemmen, daß man ihn kaum finden kann. Ihr Fleisch ist sehr weich, und einem dicken Schleime gleich, aber von gutem Geschmacke, besonders des der Weibchen, wenn sie Eyer haben. Die bey uns im Handel vorkommenden Arten sind:

1) Die Strandkrabbe, (C. moenas). Die gemeinste eßbare Art. Wohnt in der Nordsee.

2) Der gemeine Taschenkrebs, (C. pagurus). lebt ebenfalls in der Nordsee, und ist besonders im October sehr wohlschmeckend.

In den indianischen Meeren giebt es ebenfalls verschiedene Arten, unter denen die molukischen den Vorzug haben. Sie sind fast kugelrund, und gelangen zu der Größe eines Menschenkopfs, haben 10 Füße, keine Scheeren, und einen langen spitzigen Schwanz. Diese und viele andere Arten sind auch in Amerika anzutreffen. *)

c. Handel.

Die Seekrabben werden häufig nach Holland, England, Frankreich und Spanien verführt. Eine besondere Art der Seekrabben, die keine Scheeren haben, werden auch an den englåndischen, holländischen und seeländischen Küsten in großer Menge gefangen, abgekocht, und so nach den Seestädten zum Verkauf gebracht. Eine Gattung kleiner Seekrabben kommt auch marinirt von den Küsten am mittelländischen Meere zum Handel.

d. Produkte.

Von den Seekrabben, Hummern und Krebsen braucht man die Scheeren und Steine in den Apotheken.

2. Hummer.

a. Namen.

Lat. Cancer Gammarus, oder Astacus marinus. Franz. Hommard.

b. Beschreibung.

Der Hummer, der Flußkrebs, (C. astacus, Franz. Ecrevisse,) und die Garnele, (C. Crangon, Franz. Caramote, Chevrette,) gehören zu den langge-

*) S. Larts und Fermins Reisebeschreibungen.

schwänzten oder eigentlichen Krebsen *). Der Hummer gleicht an Gestalt den Flußkrebsen, ausser daß er ungleich größer ist. Er wird oft anderthalb Ellen lang, 10 bis 15 Pfund schwer, und wird vorzüglich häufig in der Nord- und Westsee, zuweilen aber auch in Flüssen gefangen. Sein Fleisch ist härter, als das der Flußkrebse; daher auch einige nur das innwendige Gelbe davon zu essen pflegen.

c. Handel.

Die Hummern werden häufig im Frühlinge und Sommer in der Nordsee gefangen und in eigenen Schiffen mit doppelten Boden, welche Hummerschiffe heissen, und von welchen eins oft zwölf Tausend Stück führt, nach Hamburg, Amsterdam, London, und in andere holländische, englische und niedersächsische Seestädte gebracht und verhandelt. In Seeland allein sollen jährlich über eine halbe Million eingeführt werden. Der Hummerfang der Helgoländer ist nicht minder wichtig. Es werden jährlich ohngefähr 40 bis 50000 Stück gefangen, und größtentheils nach Hamburg, und zwar im Durchschnitt für 15000 Mark verkauft.

*) Die Garnele ist ein kleiner Seekrebs, der mit Essig und Pfeffer genossen, aber auch bloß gekocht verhandelt wird.

D. Würmer.

1. Muscheln,

Lat Conchae, bilden eine sehr zahlreiche Familie und leben meistens im Meere.

Eine in der Nord- und Westsee häufig anzutreffende Art, die auswendig schwarz, inwendig aber silberfarben, und auf beyden Seiten erhaben ist, wird das ganze Jahr hindurch bey ganzen Schiffsladungen in den Seestädten, und zwar Eimerweise zu Markt gebracht. In den Herbst- und Wintermonaten, vom October bis in März, sind sie am besten. Je größer und frischer diese Waare ist desto besser. Die größern werden auch ausgeschält, mit Salzwasser in Fäßchen eingelegt, und weiter verfahren. Bey Flensburg und Appenrade sind sie von vorzüglicher Güte. Die kieler Muscheln sind ebenfalls berühmt, besonders die sogenannten großen Pfahlmuscheln, d. h. diejenigen, welche sich an die Pfähle anhängen, die von den Schiffern zu diesem Ende in die See eingerammelt werden. Holland rühmt seine seeländischen Muscheln, die in dem Lande selbst großen Verbrauch finden. In Frankreich sind die in Provence, besonders um Istres und Berre, sehr gesucht.

2. Austern.

a. Namen.

Lat. Ostreae. Holl. Oesters. Dän. Östers. Schwed. Ostron. Engl. Oysters, Franz. Huitres. Ital. Ostriche Span. Ostras. Port. Ostras. Russ. Ustrizü. Poln. Ostrygi.

b. Beschreibung.

Von den Austern selbst kennt man mehrere Arten, die in der Gestalt und Größe von einander abweichen. Hier ist von den gewöhnlichen eßbaren Austern (Ostrea edulis,) die Rede. Ihr gemeinschaftliches Kennzeichen ist ein unvollkommenes oder nicht gezahntes, sondern nur durch eine Sehne verbundenes Schloß und ungleiche Schalen; die untere Schale ist meistens tiefer und größer, als die obere. Auf der äussern Fläche sieht man starke Schuppen oder auch Falten, d. h. sie sind dachförmig geblättert. Die Figur der eßbaren Auster ist rundlich, und die mittlere Größe etwa eine flache Mannshand. Es giebt aber ungleich kleinere und größere. Das Thier selbst gleicht den übrigen Muschelthieren, nur fehlt ihm der Fuß, daher es sich auch nicht von der Stelle bewegen kann. Die Austern leben in allen Meeren. Ihre Nahrung soll in lehmigter Erde, in allerley Pflanzentheilen und kleinen Gewürmen bestehn. Da sie aber fest sitzen, so müssen sie warten, bis ihnen dies von den Wellen zugeführt wird. Die Oberfläche der Schaale ist klebricht, und hängt sich an den ersten besten Körper an, den das Wasser hintreibt, z. B. an Felsen, Pflanzen, Baumwurzeln, selbst an erwachsene Austern und andere Schaalthiere. Wo die Auster sitzt, da bleibt sie. Doch liegen auch viele im Schlamme, und werden dann oft ans Ufer geworfen. Zuweilen öfnen sie die Schaale einen Zoll weit, um Luft zu schöpfen, frisches Wasser einzunehmen und sich zu nähren. Die Schaale wird mit dem Thiere allmählig größer, indem sich vorn an dem Rande derselben ein neuer Ansatz bildet. Dieser Ansatz beträgt jährlich einige Linien, und man kann daran das Alter der Austern erkennen. Eine dreyjährige Auster z. B. hat zwey neue Ansätze, eine vierjährige drey u. s. w.

c. Fang.

Man findet sie vorzüglich häufig in der Nordsee, dem mittelländischen und indischen Meere. Sie werden beym Ablaufe der See mit schweren Netzen gefangen, auch mit Schaufeln aus dem Strandwasser gescharret, oder auch mit

dem Austerschaber, an dem ein Sammelkasten hängt, mit dem Schleppsacke (Dragne) oder mit dem Rechen ohne Sack gefangen. Man fängt sie zwar beynahe das ganze Jahr, doch sind sie im Herbste, Winter und Frühlinge am fettesten, und beym zunehmenden Monde sollen sie am besten seyn. Ihr Fleisch ist feucht, kalt, und roh saftig, daher darf man es nicht zu den gesunden Speisen zählen. Wenigstens erfordert es Zubereitung und eine gute Beschaffenheit des Magens. In England hat die Admiralität die Gerichtsbarkeit über diese Fischerey; sie darf nicht später, als bis in den Maymonat getrieben werden, und die, welche um diese Zeit fischen, sind verbunden, die jungen Austern von der alten Schaale abzulösen, und jene wieder in die See zu werfen, damit die Fortpflanzung nicht gehemmet werde.

d. Eintheilung.

Man theilt sie in Rücksicht ihres vermeinten Fortpflanzungsvermögens in fruchtbare und unfruchtbare.

Die erstern sind durch den kleinen schwarzen Ring, welcher sie umgiebt, kenntlich. Diese werden auch von vielen vorgezogen, weil sie saftiger, als die andern seyn sollen.

In Ansehung der Zubereitung giebt es:

1) frische in Schaalen; diese sind die besten;

2) frische ausgestochene, in Fäßchen, mit ihrem eigenen Wasser übergossen; diese Art ist auch noch gut;

3) eingemachte, in Fäßchen, mit Salz, Lorbeerblättern, oder dergleichen; diese Art ist die schlechteste.

e. Aufbewahrung.

Das beste Mittel, die Austern aufzubewahren, ist Kälte. Daher sind sie auch bey kaltem Wetter am häufigsten

und besten zu haben. Bey warmer Luft, vorzüglich wenn sie verfahren werden, springen sie leicht auf, fangen an zu riechen und verderben. Um die frischen Austern in den Schaalen noch einige Tage länger so zu erhalten, daß sie sich nicht öffnen, müssen sie in einem Faße gut, d. h. mit schweren Körpern zugedeckt werden.

f. Handel.

Mit keiner Waare muß in Rücksicht des Verfahrens und Verkaufs so sehr geeilt werden, als mit den Austern, weil sie so leicht verderben. Man muß sie daher durch eilende Fuhrgelegenheiten, und zwar im Winter, verschicken. Die bekanntesten Austern sind, in Holland die seeländischen, welche bey Vlißingen und Mittelburg gefangen werden, in England, wo der stärkste Fang ist, die colchestrischen, oder die zu Colchester, welche bey den Holländern Groenbaartjes heissen, und wovon ganze Schiffsladungen nach Hamburg gebracht werden; in Deutschland die hollsteinischen und jütländischen von Husum. Die englischen, welche man für die besten hält, sind klein, und fleischigt; die hollsteinischen aber größer und fetter. Zu Venedig werden die größten gefangen, davon einige Arsenalaustern genennt und sehr theuer bezahlt werden. In Italien sind die Pfalaustern von Trieste, und in Frankreich die von Granville vorzüglich berühmt. Am meisten werden sie in Schaalen von Hamburg aus in Deutschland von den dasigen sogenannten Oesterklövers, in Fäßchen eingepackt, verschickt; sind aber wegen der Fracht am theuersten. Man handelt sie nach Hunderten. Wenn in Hamburg das Hundert frische Austern 1 Rthlr., oder, wenn sie wohlfeil sind, 2 Mark lüb., auch wohl nur einen halben Rthlr. kostet; so muß es anderer Orten, als in Leipzig, Breßlau, Wien u. s. w. wohl 3, 5 bis 6 Rthlr gelten. Die Austern in den Schaalen werden roh gegessen, und zwar entweder bloß, oder mit etwas Pfeffer und Eßig oder Citronensaft, welches letztere am gebräuchlichsten ist. Sie werden aber auch noch auf verschiedene andere Arten zubereitet.

g. Produkte.

Die gereinigten Schaalen der Austern und Flußmuscheln werden in den Apotheken zu einem Mittel gegen Säure präparirt. Sie sind in England stark im Gebrauche, so, daß an einigen Orten die Droguisten beträchtlichen Handel mit Austerschaalen treiben. Auch dienen sie, guten Holz- und Steinkütt zu verfertigen, und mit Leinöl gerieben, eine graue Farbe, welche die Kartenmacher brauchen. An den Seeküsten wird aus den Schaalen der Austern und Muscheln vortrefflicher Kalk gebrannt, mit welchem von Holland aus ein bedeutender Handel getrieben wird. Doch soll derselbe als Tünche an freyer Luft nicht brauchbar seyn.

Anhang.

Friandise- und Fettwaaren.

I. Ueberhaupt.

a. Eintheilung.

1. Unter Friandisewaaren versteht man allerhand Delikatessen oder Naschwaaren, und zwar sowohl Speisen als Getränke. Besonders rechnet man dazu folgende

aa. Speisen.

1. Aus dem Thierreiche.

Hamburger geräuchertes Fleisch, Bologneser Würste, Cervelatwürste oder Mortadellen, neue Häringe, Stockfische, geräucherter Lachs, Schollen, Plateisen, Bücklinge, Sardellen, Sprotten, Anschovis, Anschovetten, Caviar, Austern, Muscheln, Neunaugen, englische und schweizer Käse, auch danziger und holländische Süßmilchs-, und Kümmelkäse u. s. w.

1. Aus dem Pflanzenreiche.

Kastanien, Citronen, Limonien, süße und bittere Pomeranzen, Granatäpfel, Oliven: Provencer: Gardseer: und Genueser: Oel, trockene und feuchte Confituren u. s. w.

ab. Getränke.

Rossolis und andere Liqueurs, auch ausländische, besonders süße Weine.

II. Unter Fettwaaren versteht man besonders Speck, Thran, Talg, Butter, Lein: Hanf: Rübsen: und Baumöl, Nußöl, Theer, Terpentin u. s. w.

b. Handel.

Mit den mehrsten dieser Waaren wird im Großen ein beträchtlicher Handel getrieben. Viele hierher gehörigen Artikel haben bereits theils in der Waarenkunde für Gärtnereywaarenhändler, theils in der für Fischhändler ihren Platz gefunden. Noch andere, wie z. B. die genannten Oele, Weine u. s. w. werden in andern Abschnitten dieses Werks ihren Platz erhalten. Hier folgt nur die Beschreibung einiger, ganz allein oder doch vorzüglich zur Speise dienenden Artikel, die in keinem andern Waarenlager so füglich ihren Platz finden, oder doch in jeder andern Abtheilung dieses Werks leicht zu vermissen sind. Uebrigens ist noch zu merken, daß diese Waaren uns hier bloß in Ansehung des größern Handels, der damit getrieben wird, interessiren. Denn die sogenannten Friandisewaaren sind nur im Kleinen, mehrentheils bey Italienern, in den sogenannten Italienerkellern, und in Hamburg und Amsterdam bey den sogenannten Limonienhändlern zu haben, und verdienen hier als solche, keiner ausführlichern Angabe.

Allein als Gegenstände des Großhandels merken wir außer den im vorigen Abschnitt beschriebenen Austern, Muscheln, Sardellen u. s. w. noch vorzüglich folgende.

II. Besondere Arten
von Eßwaaren, die das Thierreich zum größern Handel liefert.

1. Fleisch.

a. Namen.

Lat. Caro. Holl. Vleesch. Dän. Kiöd. Schwed. Kött. Engl. Flesch, Meat. Franz. Chair. Ital. Carne. Span. Carne. Port. Carne. Russ. Mäsſo. Poln. Mieso.

b. Handel und Aufbewahrung.

Das am häufigsten im Handel vorkommende ist Rindfleisch. Dieses wird entweder frisch, oder eingesalzen, oder auch als geräuchertes verkauft.

Frisches ist bekanntlich allenthalben, wo Viehzucht getrieben wird, täglich zu haben.

Mit dem gesalzenen oder Pöckelfleische (worunter man Rindfleisch versteht, welches mit Salz, auch wohl mit etwas Salpeter bestreut, in Fäßer und Tonnen gelegt worden ist, um es länger aufzubewahren und damit zu handeln) treibt man vorzüglich in Seestädten starken Handel. Besonders werden ganze Schiffsladungen aus Cur- Lief- und Rußland über die Ostsee, und aus Irland über die Westsee Tonnen- und Faßweise zu Proviantirung der Schiffe verkauft. Die Kaufleute, die diesen Artikel aus Curland erhalten, reisen gewöhnlich gegen den Herbst selbst dahin, erhandeln die Ochsen, lassen sie schlachten, einsalzen, und bringen hernach das Fleisch, den Talg und die Ochsenhäute zurück. Das hamburger

Pöckelfleisch wird unter dem eingesalzenen für das beste gehalten.

Es muß in großen und ansehnlichen Stücken bestehen, und in jeder Tonne nicht über ein Dutzend Stücke liegen. Das Ribbenstück ist das beste in der Tonne; wird deswegen auch dem Käufer gezeigt, und nach dessen Größe und Fettigkeit das übrige beurtheilt. Es ist immer das zweyte Stück in der Tonne, denn oben auf liegt ein Seitenstück, das die Weite des Gebindes ausfüllen muß. Man nennt solche Stücke Kalotten. Der Tonne ist auf dieser Seite der Name des Verkäufers oder des Orts eingebrannt. In jeder Tonne müssen höchstens 2 Schenkel liegen, und alle Stücke müssen dicht gepackt seyn. Die Irländer bereiten dreyerley Sorten Rindfleisch; nämlich

1) großes Fleisch von starken 500 Pfund schweren Ochsen.

2) Mittelfleisch von Ochsen, das Stück etwa 400 Pfund schwer.

3) Kleinfleisch von schwachen, die nur 300 bis 350 Pfund halten.

Jede dieser Sorten wird für sich besonders verkauft, und die Tonnen zum Unterschied mit Nummern bezeichnet.

Sowohl Rind- als Schweinefleisch gehen vorzüglich nach den engländischen, französischen und holländischen Colonien. Der größte Theil, besonders der erwähnten 3ten, und auch ein kleiner Theil der 2ten Sorte, geht nach St. Domingo für die Negersklaven. Nach Martinik wird weniger verladen, und zwar allein von der ersten und zweyten Sorte. Bourdeaux treibt damit unter den Seeplätzen Frankreichs den stärksten Handel.

Wer Pöckelfleisch in Tonnen kaufen will, muß zusehen, daß es recht frisch und nicht übel riechend sey, gut in der Salzlacke liege, und dabey fleißig mit Salz unterhalten werde.

Sollte es aber anfangen, einen übeln Geruch oder Geschmack zu bekommen: so muß man es auspacken, in den Rauch hängen, oder sauber abwaschen, mit frischem Salz besprengen, und dann wieder fest in die Tonnen packen.

Das Fleisch, welches zur Versorgung der Schiffe, der Insuln und Pflanzörter in Westindien und Amerika dient, ist in Gebinden von Eichenholz, die nicht ausgebrannt sind, auch keinen Bauch haben, und 180 holländische Pfund halten, eingelegt. Es darf den Pökel nicht verliehren.

In Amerika führen besonders Virginien, Maryland, Neu-York und Pensylvanien eine große Menge Ochsenfleisch, sowohl gesalzen als geräuchert, desgleichen Schinken, Speck und Zungen nach den engländischen und französischen Besitzungen aus.

2. Schinken.

a. Namen

Franz. Jambons, Cuisses, Gigots. Engl. Hams, Gammons, Gammons of bacon.

b. Kennzeichen der Güte.

Wenn man mit einem Messer bis an den Knochen des Schinken sticht, dasselbe wieder herauszieht, und daran keinen unangenehmen, ranzigen oder schimmlichen Geruch findet, so sind sie gut und frisch.

Man zieht den Speck und Schinken, der von der Buch- und Eichelmast erhalten wird, dem von der Brandweinbrennermast weit vor. Der gehörige Grad des Einsalzens und der Räucherung ist ein sehr wesentliches Stück, wovon die Güte dieses Artikels abhängt. Sie dürfen weder zu stark noch zu schwach gesalzen oder geräuchert seyn, wenn das Fleisch schmack- und dauerhaft seyn soll.

c. Beziehungsgegenden und Handel.

Schinken und Speck gehören im größern *Handel* zusammen; doch werden erstere gemeiniglich theurer, als der gemeine Seitenspeck, gehandelt. Die berühmtesten sind die westphälischen; dann folgen die pommerschen, moldauischen, krakauischen, die von Halle und Glaucha im Magdeburgischen, die ostfriesischen, holsteinischen u. s. w. Die Bologneser Schinken sind ebenfalls berühmt.

In Frankreich liefern Troyes in Champagne, Bayonne in Gascogne, Bourdeaux in Guyenne, Mezin in Condomois, Le Mans in der Generalität von Tours, Cherbourg in der Normandie, wie auch Anjou und Flandern gute Schinken. Von hieraus versehen sich die andern Gegenden des Reichs mit dieser Waare.

Die Schinken und der Speck aus Mezin, wo man die Schweine mit lauter Eicheln und den Früchten des Korkbaums mästet, haben einen vortrefflichen Geschmack.

In Spanien liefern die Alpujarras diesen Artikel von vorzüglicher Güte. Die Einwohner mästen da ihre Schweine mehrentheils mit trefflichen Kastanien und Mais, wobey auch noch das Vieh in die Eichelmastung auf die Gebirge getrieben wird. Die hiesigen sogenannten Schneeschinken sind in ganz Spanien und auch auswärts berühmt. In Aragonien, wo die Schweinezucht ebenfalls ein bedeutender Gegenstand der Landwirthschaft ist, werden die besten in Vera und Jalucca zubereitet.

Die Schinken aus Portugal werden ebenfalls geschätzt.

In Italien sind die aus Vicariato di Poppi im Florentinischen, wo die Schweine mit Kastanien gefüttert werden, und davon ein sehr zartes schmackhaftes Fleisch bekommen, gar sehr beliebt. So auch die von Chianti im Pisanischen, von Cassafortino im Gebiete von Massa, die aus dem Neapolitanischen und noch andere.

d. Bereitung.

Die westphälischen Schinken (Jambons de Mayence), als die vorzüglichsten unter allen deutschen, werden auf folgende Art zum Handel vorbereitet.

Wenn sie mit Salz und Salpeter gehörig eingesalzen worden sind, läßt man sie 8 oder 10 Tage lang gepreßt im Pöckel liegen, hernach taucht man sie in Weingeist, worin zerquetschte Wachholderbeeren eingeweicht worden sind, nimmt sie nach einer Weile wieder heraus und hängt sie in die Rauchkammer. Auf dem Heerde macht man Feuer von dürrem Gesträuche der Wachholderbeerbäume, bis die Schinken gut genug geräuchert sind und abgenommen werden können. Durch diese Zubereitung bekommen sie ein sehr rothes und vorzüglich schmackhaftes Fleisch.

Sie gehen nicht nur in alle benachbarte Länder, sondern auch häufig nach Frankreich u. s. w. In Holland werden die aus der Grafschaft Mark, jedoch auch die bajonnschen unter dem Namen *Hammen* sehr gesucht.

3. Speck.

a. Namen.

Lat. Lardum. Holl. Spek. Dän. Spek, Flesk. Schwed. Fläsk, Spek. Engl. Bacon. Franz. Lard.

Ital. Lardo. Span. Lardo. Port. Lardo, Toucinho. Russ. Solo. Poln. Slonina.

b. Beschreibung.

Speck heißt überhaupt das feste und derbe Fett, welches zwischen der Haut und dem Fleisch mancher Thiere sitzt. Daher spricht man z. B. vom Specke der Delphinen, Wallfische, Robben u. s. w. Hier ist die Rede aber bloß vom Schweinespeck, welches häufig für gemeine Leute, besonders als Schiffskost für die Matrosen ausgeführt wird.

c. Kennzeichen der Güte.

Der vorzüglichste kömmt von Schweinen, die in der Eichelmast gewesen sind. Die mit Bucheln, Buchecken gemästeten, geben weniger guten. Dieser letztere schwindet im Rauche und läckt oder tröpfelt ab; ist auch im Ausschneiden nicht so fest, als jener. Die schweren, *dicken*, recht frischen und reinen Speckseiten, welche *nicht riechen*, inwendig gelb, schmierig, oder ranzig sind, muß man beym Einkauf vor andern wählen.

d. Handel.

Mit geräuchertem Speck wird besonders in den Seestädten gehandelt. Den meisten liefern Dänemark, Holstein, Pommern und noch einige andere Länder. Nord-Amerika, besonders Süd-Carolina, Pensylvanien, New-York, Virginien und Maryland schicken von diesem Artikel eine große Menge nach den englischen und übrigen Kolonien. Der Speck und überhaupt das Schweinefleisch ist in ganz Amerika am beliebtesten. Die Tonnen halten, so wie beym Ochsenfleische, 180 holl. Pf.

Kopenhagen, welches mit gesalzenem und geräuchertem Speck einen ansehnlichen Handel auswärts treibt, verkauft ihn nach Lißpfund von 16 Pfunden dasigen Gewichts.

Dublin und Cork führen eine große Menge Speck nach Bourdeaux, Westindien und so weiter aus.

Das jütländische Schweinefleisch zieht man fast allen andern vor. Uebrigens ist es schon oben angemerkt worden, daß nicht die sogenannten Friandises sondern die Fettwaarenhändler damit handeln.

4. Würste.

a. Namen.

Franz. Boudins, Saucisses, Andouilles, Saucissons, cervelas. Engl. Sausages, puddings. Ital. Boldone.

b. Sorten.

1. Cervelatwürste, bologneser oder bononische Würste und Mortadellen, Franz. Saucissons ou Saucisses de Bologne; Ital. cervellata, mortadella genannt, sind meistens einen Finger lang, einen Zoll dick, und mit Bindfaden der Länge nach umwunden.

Man unterscheidet die erstern

a) in Salami freschi, frisch geräucherte oder frisch gestopfte, und

b) in Salami staggionati, die sich schon abgelegen haben.

Jene sind wohlfeiler, wiegen aber auch schwerer,

Die eigentlichen Mortadelli sind aber größer und schwerer.

Sie müssen auf Stricken und Stangen in der Luft aufgehangen werden, wenn sie dauern sollen. Die frischen reibt man von Zeit zu Zeit mit einem reinen Hader (Lappen) ab, damit der Schimmel sich nicht ansetze.

In Bologna werden sie vorzüglich gut verfertigt. In Deutschland werden viele ähnliche von den Schlächtern gemacht, und hernach für aufrichtige bologneser Würste verkauft. Besonders werden aus Prag und Nürnberg viele verführt. Diese Waare trifft man besonders in den Italienerkellern oder bey den Friandisewaarenhändlern an.

2. Methwürste. Diese werden in Braunschweig, Hannover u. s. w. gemacht. Die hannöverschen sollen unter allen deutschen die besten seyn. Sie werden nur in einigen Häusern bereitet, und jede Wurst wird mit dem Namen des Verfertigers bezeichnet.

Außerdem giebt es noch mehrere Sorten, z. B. die vortrefflichen Caudicchini, die von keiner andern Art italienischer Würste übertroffen wird; die Salsicej, Salami und noch andere.

5. Käse.

a. Namen.

Lat. Caseus. Holl. Kaas. Dän. Ost. Schwed. Ost. Engl. Cheese. Franz. Fromage. Ital. Formaggio, Cacio. Span. Queso. Port. Queyo. Russ. Sür. Poln. Ser.

b. Kennzeichen der Güte.

Guter Käse darf weder zu alt, noch zu jung, weder zu hart, noch zu weich, nicht angefressen, nicht zu stark

gesalzen, auch nicht trocken, sondern muß recht fett oder speckicht seyn, und auf der Zunge wie Butter zergehen.

c. Arten, Beziehungsgegenden und Handel.

Man verfertigt diesen Artikel überall, wo starke Viehzucht getrieben wird.

1. In Deutschland liefern Thüringen, Sachsen, Mähren, Pommern und Mecklenburg sowohl Schaaf- und Ziegen- als Kühkäse. Holstein führt von seinen Eyderstädtischen und Tüstrupper Käsen viele über Hamburg, Altona und andern Orten aus. Ostfrießlad liefert eine außerordentliche Menge guter Käse nach Osnabrück, Minden, Münster, Oldenburg u. s. w. Emden allein verschickt jährlich im Durchschnitt für mehr als 100000 Thaler von dieser Waare. Tyrol schickt sehr viele und sehr schmackhafte Ziegenkäse zum Handel, die besonders im Oesterreichischen, in Bayern, Italien u. s. w. Absatz finden. Steyermark führt sehr viele Kühkäse nach Italien aus. Böhmen setzt weit und breit eine große Menge Schaaf- Ziegen- und sogenannte Salbeykäse ab. Doch erhalten wir auch in Deutschland viele fremde Käse aus Holland, Friesland, den österreichischen Niederlanden, Schweitz, Italien u. s. w.

2. England verfertigt zwar auch guten Käse, verbraucht ihn aber selbst und führt verhältnißmäßig nur wenig davon aus. Er ist in Broden von 15 bis 20 Pfund. Unter den englischen Käsen soll der Chesterkäse oder der grün gefarbte aus Chester, von welchem das Stück zuweilen über 100 Pfund wiegt, der beste seyn.

Der Glocesterkäs ist herzmörmig und mit Anatto gelb gefarbt.

Die Stiltonkäse werden ihrer vorzüglichen Güte wegen englische Parmasankäse genannt. Sie haben ihren

Namen von Stilton in der Grafschaft Houdington, sind würfelförmig, und wiegen 6 bis 12 Pf.

3. In Frankreich sind Languedok, Auvergne, Forez und das Delphinat die Provinzen, welche diese Waare am häufigsten liefern. Besonders ist der aus Rouergue, so wie der weiter unten anzuführende Rocforterkäse in und ausser Frankreich sehr beliebt.

Die vorzüglichsten sind:

a) der eben erwähnte Schaafkäse aus Rouergue, welcher frisch mit blauen Adern durchzogen und nur 2 Zoll bis 1/2 Fuß hoch ist. Sie wiegen 2, 10, 20 bis 40 Pf. Man führt sie in großer Menge über Nimes, Cette, Montpellier nach Holland, England, Italien, den französischen Colonien u. s. w. aus. Das Pfund kostet auf der Stelle 8 bis 12 Sous.

b) Sassenage, eine vortreffliche Art Käse in runden Broden, die 4 bis 5 Zoll dick, und 4 bis 8 Pfund schwer sind, muß, wenn er gut seyn soll, einen angenehmen, aber doch pickanten Geschmack haben. Man zieht ihn aus Grenoble im Delphinate.

c) Die aus Forez bekommt man von Roanne; sie sind sehr fett, haben eine röthliche Rinde, und werden aus Kuhmilch zubereitet. Sie sind rund, und ein Paar Pfund schwer. Die frischen, und solche, die sich recht weich anfühlen, sind die vorzüglichsten.

d) Angelots de livarot, ist eine Art vortrefflicher französischer Käse, die in Pais de Auge in der Normandie bereitet werden. Arbois, auch eine gute Art Käse, wird in der ehemaligen Franche-comte gewonnen.

e) *Bailleul*, ebenfalls vortreffliche Käse, werden um den Ort gleiches Namens im französischen Flandern gemacht und in ganz Frankreich sehr gesucht.

f) *Barberay*, sehr schmackhafte Käse, welche in der Gegend von Troyes in Champagne gezeugt und besonders nach Paris verführt werden.

g) *Brie*, eigentlich *fromage de Brie*, liefert die Gegend von Meaux. Es wird damit in Frankreich stark gehandelt.

h) *Langrois*, vorzüglich gute Käse, liefert die Gegend um die Stadt Langres, an den Gränzen von Champagne.

i) *Pont-l'Eveque*, heißt die Art, welche in der niedern Normandie verfertigt, und in Menge, besonders nach Paris ausgeführt wird.

k) *Rhabarbe*, ist eine Art aus Rouergue, die aus dem Abschabsel der Rocforter Käse gemacht wird und in runden Formen oder Kugeln zum Handel gebracht wird.

l) Rocforter Käse, Roche-Käse, fromage de Rocfort, fromage de Roche, ist eine Gattung, die in und ausserhalb Frankreich sehr berühmt ist. Sie führt ihren Namen von Rocfort, oder Roquefort in Rouergue, 2 Meilen von Vabre, wo dieser Artikel sehr häufig verfertigt wird. Bey Rocfort ist ein Thal, das auf allen Seiten von Felsen umgeben ist. In diesen Felsen hat die Natur Keller oder Höhlen gebildet, worin man diese Käse aus Schaafmilch zubereitet. Die Arbeit geschieht vom Monat May an bis in den September. Der Käse muß in diesen Kellern, wenn er getrocknet ist, sehr oft umgewendet und gerieben werden. Wenn die Arbeiter sehen, daß ihr Käse eine röthliche Rinde bekommt, so halten sie ihn für reif und bringen ihn zum Verkaufe. Die rocforter Käse sind alle glattrund; es giebt Formen, die nur etwa einen Zoll hoch sind, aber auch andere, die einen Fuß Höhe haben. Die meisten sind aber nur ein Paar Zoll bis einen halben Fuß hoch.

Sie wiegen gemeiniglich 6 bis 7 Pfund; die größern müssen ausdrücklich bestellt werden. Die Eigenthümer oder Pächter dieser Keller kaufen die Käse gewöhnlich in den Monaten März, April und May, auf den Märkten zu St. Affrique, St. Rome de Rarn, St. Rome de Sernon, St. Georges und Milhaud zu den unveränderlichen Preise von 35 Livres den Quintal, und verkaufen sie hernach wieder mit gutem Vortheile an die Kaufleute zu Toulouse, Nimes und Montpellier. Diese schicken viel davon nach Paris, Lyon, ganz Languedok, Gascogne, Provence, auch Savoyen und dem übrigen Italien.

Einige 100 Centner gehen, meistens über Bourdeaux, nach England, Holland und den französischen Kolonien.

Man bereitet jährlich in den Kellern gegen 10000 Stück Käse. Sie werden da eingesalzen, hernach vom Beschlage abgekratzt, wenn sie den gehörigen Grad der Gährung durchgangen sind, und nun entweder in die Niederlage gebracht, oder weiter verfahren. Rocforter Käse, der die gehörige Güte hat, muß recht frisch, inwendig mit blaulichten Adern versehen seyn, und einen angenehmen, lieblichen Geschmack haben.

m) Ober-Auvergne liefert sehr vielen und vortrefflichen Kuhkäse. Es giebt größere und kleinere Sorten. Die erstere, die man Quantal nennt, von einem Berge gleiches Namens zwischen Saint Flour und Orillac, besteht aus hohen und runden Broden, die man auch Tetes de Moine, oder Mönchsköpfe nennt, und die 30 bis 40 Pfund im Gewicht halten. Dies ist die geringste Sorte. Die kleinere und bessere besteht aus viereckigen Broden von 10 bis 20 Pf.

n) Die ehemaligen österreichischen, jetzt zu Frankreich gehörenden Niederlande, geben den vortrefflichen Limburger Käse, der in ganz Europa sehr gesucht ist. Der beste und schmackhafteste wird

um Herve zubereitet, und durch die limburger Fuhrleute nach Holland, Niedersachsen und ganz Deutschland, ja bis ins Oesterreichische und weiter verführt.

4. Die Schweitz liefert eine Menge vortreffliche Käse, die überall, aber vorzüglich nach Deutschland und Frankreich verführt werden. Ein großer Theil von diesen geht nach Genf und Lion, und von da weiter.

Zu den berühmtesten Sorten dieses Artikels gehört der Emmenthaler, wovon das Stück 40, 60, auch wohl 100 Pfund wiegt, und von welchem jährlich gegen 1500 Centner ausgeführt wird.

Der Glarnerziger, oder auch Schabziger, eine vorzügliche Art Schweitzerkäse, die hier und dort für Parmesankäse ausgegeben und verspeiset wird. Dieser Schabziger ist ein grüner, aus Ziegenmilch, mit gedörrtem, zu Pulver geriebenem und durchgesiebtem wilden Steinklee verfertigter Käse, der im Kanton Glarus verfertigt wird, und sehr gesund ist, indem der beygemischte wilde Steinklee viele salzige und andere, die Verdauung befördernde Theile, mit sich führt, welche auch Ursache seyn mögen, daß der Käse nicht nur keinen Schleim hervorbringt; sondern, wie man behauptet, sogar den Schleim im Magen und in den Gedärmen auflösen soll. Das Stück wiegt etwa 9 Pf.

Der Geis- oder Ziegen-Käse von der Größe unserer Schaafkäse, wird im Kanton Solothurn gemacht.

Unter den großäugigen, welche vorzüglich unter dem Namen Schweitzer-Käse, in fremde Länder verfahren werden, sind die vornehmsten: der berühmte Grierzer oder Gruyereskäse, aus dem freyburger Kanton; der urseler Käse, aus dem urseler Thal auf dem Gotthard; der münsterthaler im Bisthum Basel; und der Gexkäse aus dem Gexlande. Von dem saamer, wovon das Stück 22 bis 24 Pfund wiegt, und grierzer Käse werden jährlich gegen 30000 Centner über

Genf nach Frankreich ausgeführt. Auch der von Travers wird ausgeführt.

5. Italien liefert die herrlichen Parmesankäse, die in der Gegend um Lodi in dem Mayländischen in außerordentlicher Menge und von vortrefflicher Güte gemacht werden. Es giebt dreyerley Arten, nämlich Fromaggio di forma, oder Käse in großen Formen, wie runde Schleifsteine gebildet, die wenigstens 1/2 Centner im Gewicht halten; ferner Robiole und Robiolini. Man schätzt, daß Mayland jährlich über eine Million Lire für seinen sogenannten Parmesankäse von den Ausländern einnehme. Er wird hier meistentheils von Landleuten aus der Gegend von Bergamo im Venetianischen zubereitet. Diese Leute treffen, wenn der Winter herannahet, regelmäßig hier ein, und übernehmen dieses Geschäfte für einen gewissen Lohn; ist es geendigt, so nehmen sie ihren Abschied, und gehen mit ihrem Verdienste wieder nach Hause. Der Parmesan- oder Lodeserkäse ist in großen runden Formen, die 50, 60, auch wohl 100 und mehr Pfund im Gewicht halten. Er wird in alle Gegenden der Welt, besonders durch ganz Italien, nach Deutschland, Frankreich, Holland und gegen Norden verschickt. Jedes Stück wird mit dem landesherrlichen Stempel bezeichnet, und schon der Zoll, welchen die Regierung von der Ausfuhr dieses einzigen Artikels erhebt, macht eine sehr beträchtliche Summe aus. Der beste Parmesankäse muß recht frisch und fett seyn; wenn man ihn anschneidet, müssen überall häufige Tropfen hervorkommen. Er muß in trockenen, und nicht stockichten, frischen Kellern aufbewahrt und sehr reinlich gehalten werden, damit er nicht schimmle, oder austrockene und verderbe.

Marsolin, oder Marzolino, ist eine vorzügliche Gattung italienischer Käse, die aus dem Toskanischen zum Handel gebracht wird. Man nennt sie auch Caseo di Cavallo. Sie wird aus Büffelmilch bereitet *). Außerdem sendet Italien noch den weißen und fetten Strachcheier u. a. m.

*) Goeze europäische Fauna 3ter B.

6. Sardinien hat seine Schaafkäse von Sassari, Iglesias, Sinai, Goceano und Montacuto, die in großer Menge nach den Küsten des übrigen Italiens, besonders nach Neapel, Ancona, Genua, Civita vechia, Venedig, Foligno, Livorno, wie auch nach Marseille ausgeführt werden. Man rechnet, daß Sardinien jährlich im Durchschnitt 40000 Centner davon absetzt. Die besten Sorten geben dem Parmesankäse nichts nach. Es giebt zweyerley sardinische Käse, nämlich weissen und sogenannten feinen. Dieser letztere ist weniger gesalzen, als der erstere, und hernach im Rauche getrocknet worden.

7. Sicilien liefert den *Masfarelle*, eine Gattung kleiner schmackhafter Käse, die in der Gegend von Pestum verfertigt, und den *Provature*, eine Gattung kleiner Käse, die beyde stark nach Neapel ausgeführt werden.

8. Holland treibt vorzüglich einen gar wichtigen Handel mit eigenen und fremden Sorten, und führt eine erstaunliche Menge nach Ostindien und Amerika, der Küste von Afrika, nach den Plätzen an der Ostsee, nach Rußland, Polen, ganz Deutschland, Frankreich, Spanien, Portugal und Italien aus. Die Hauptsorten der holländischen Käse bestehen in altem und neuem Süßmilch-, Kümmel-, Texelstolske-, Kräuterkäse, *Loermann* u. dergl. Unter diesen Sorten wird der Edamer Süßmilch-, der leidener Kümmelkäse, und die sogenannten Rothkorsten, am meisten geschätzt. Der Kümmelkäse (Kommenkaas,) wird stärker gepreßt, als der Süßmilchskäse, oder holländischer gelber Soetemelck-kaas. Stolksche Käse, sind fette holländische Käse, die in dem Krimpener Waard in Südholland gemacht und meistens von Gouda zum Handel gebracht werden.

Groene Kaas, oder grüne Käse der Holländer, sind mit Schaafgarbe gefärbt. *)

*) Schaafgarbe und Petersilie ist das gebräuchlichste Mittel auch in andern Ländern.

9. Ungarn hat den berühmten Brinsenkäse. Der um Brins in der Soler Gespannschaft zubereitet und in alle angränzende Länder in kleinen Fäßchen, die öfters bemahlt und vergoldet sind, verschickt wird.

10. Die türkischen Länder liefern viele Sorten Käse nach Marseille, Genua und Venedig, besonders Morea, Patrazzo und die Inseln Kandia und Cypern. *Prinse*, in Tombassar am schwarzen Meere, eine Gattung Käse, welche von da in Menge ausgeführt wird. Eine noch bessere Sorte führt den Namen Dilpeinir.

11. Die schwedischen Käse sind wegen ihrer außerordentlichen Größe berühmt.

d. Als eine Merkwürdigkeit

führen wir hier noch zum Schluße die Feigenkäse der Spanier und Portugiesen an. Sie haben nur den Namen und die Form, nicht die Bestandtheile der Käse. Man mischt die grünsten, reifsten Feigen, Mandeln, Haselnüsse, Pinellen oder Zirbelnüsse, Pistazien und Gewürze unter einander, preßt diese Mischung in die Formen der Käse und bedient sich derselben statt des Confekts.

6. Butter.

a. Namen.

Lat. Butyrum. Holl. Boter. Dän. und Schwed. Smör. Engl. Butter. Franz. Beurre. Ital. Burro, Butiro. Span. Manteca. Port. Manteiga. Russ. Masllo korowe. Poln. Maslo.

b. Eintheilung.

Dieses bekannte Erzeugniß der Landwirthschaft wird nach der Bereitungsart eingetheilt in frische, gesalzene und Schmelzbutter.

1. Die frische Butter unterscheidet man nach der Art der Fütterung des Viehes, in Gras: und Stroh: butter, wovon die erstere in Ansehung des Geschmacks den Vorzug behält. Letztere hält sich jedoch länger, und ist daher zum Einlegen auf Vorrath dienlicher. Man theilt auch die Butter in Sommer: und Winter: oder in May: und Stoppelbutter. Maybutter wird gemacht, wenn die Weiden die schönsten Blumen und den fettesten Klee geben; die Stoppelbutter aber, wenn das Vieh sich mit den Stoppeln auf dem Felde, oder mit hartem Strohfutter in den Ställen behelfen muß.

2. Die gesalzene Butter kann zwar, wenn sich die Zeit ihrer Verfertigung bestimmen läßt, auch zuweilen frische Butter heißen, allein sie wird doch erst aus jener durch den Zusatz einer verhältnißmäßigen Menge Salz bereitet, damit sie sich desto besser und länger aufbewahren lasse. Man wählt dazu so gut die eine wie die andere Art der frischen Butter.

3. Die geschmolzene, oder Schmelzbutter, auch Schmalz genannt, wird in großen Kesseln über dem Feuer zerlassen, und fleißig abgeschäumt, damit die Milch: und andere fremden Theile, die zum Verderben derselben beytragen könnten, davon geschieden werden. Eine solche recht gut geschmolzene Butter, die in reine Gefäße dicht eingedrückt worden ist, kann sich wohl ein Paar Jahre lang erhalten.

Diesen 3 Arten kann man noch die schmierige Butter beyfügen, welche so genannt wird, weil sie ganz flüssig geworden ist, indem man sie entweder nicht gut gesalzen, oder nach ihrer Einsalzung nicht gut verwahrt hat.

c. Kennzeichen der Güte.

Beym Einkauf der Butter muß man genau acht geben, ob sie die gehörige Süßigkeit, einen reinen, frischen Ge:

schmack und gute Farbe habe. Um dieses zu erfahren, bedienen sich die Fetthändler der Stech- oder Probiereisen, die die Beschaffenheit der Butter bis auf den Grund der Gebinde oder Gefäße zeigen. Die verdorbene ist meistens grünlich.

d. Handel.

Sie wird theils frisch im Kleinen durch die Bauern und Landleute zu Markte gebracht, theils gesalzen und geschmolzen im Großen nach Tonnen, auch wohl in ganzen Schiffsladungen, besonders in den Seestädten, aus- und eingeführt.

da. Handel mit gesalzener Butter.

1. In Deutschland ist die hollsteinische, friesische, schlesische, pommersche, meklenburgische, und Horstbutter aus der Mark vorzüglich berühmt.

Die sogenannte Hofbutter kömmt von den großen hollsteinischen Meyereyen, wo mit den Meyern oder sogenannten Holländern Jahrkauf gemacht, und ein fester Preis für die Tonne bedungen wird. Diese und die holländische Butter wird ihres süßen Geschmacks und ihrer schönen, jedoch oft künstlich gemachten Farbe wegen, besonders häufig zum Brodte verspeißt.

In den churfürstlich sächs. Landen soll kein fremder Ankäufer der Butter geduldet, und unter den Einwohnern nur gewissen Unterthanen und Fuhrleuten die Erlaubniß zum Einkaufe gegeben, und diese deshalb in Pflicht genommen werden. Sie müssen die Butter in den ihnen benannten Städten, oder wo sie sonst durchfahren, wenigstens 2 Tage zum Verkauf im currenten Preis ausstellen; im nächst gele-

genen Amte vor der Abfuhre über das Quantum der Butter einen Passierzettel fordern; was in der Stadt davon verkauft wird, von dem Rath des Orts mit Bescheinigung der geschehenen öffentlichen Ausstellung zu Markt verzeichnen; und bey der letzten Gränzzollstätte diese Zettel und Scheine zurück lassen.

Deutschland zieht aber auch viele Butter aus Flandern, Holland, England, Schottland, Irland, Frankreich u. s. w.

Einer der stärksten Marktplätze für diese Waare ist Hamburg. Das hier übliche Buttergewicht führt nach Beschaffenheit der Tonnen die Namen klein oder schmal Band, und groß oder Bucket-Band.

Dänische, schwedische und hollsteinische oder Hofbutter, in klein oder schmal Band, wiegt eine Tonne netto 16 Lißpfund, oder 224 Pf., und die halbe, Viertel- und Achtel-Tonne nach Verhältniß.

Frießländische Butter, groß oder Bucketband, wiegt 1 Tonne netto 1 Schiffspf. oder 20 Lißpfund, oder 280 Pf.; die halbe, Viertel- und Achtel-Tonnen nach Verhältniß, aber sechszehntel Tonne, die nur 17 1/2 Pf. netto wiegen sollte, wird zu 18 Pf. gerechnet.

Abschlag für Holz oder Thara ist für eine ganze schmale Tonne 42, für eine halbe 28, für eine Viertel- 14, und für eine Achteltonne 8 Pf., und nach Verhältniß des Holzes wohl 9 Pf. Eine Tonne groß oder Bucketband giebt Thara für eine ganze Tonne 40, für eine halbe 26, für eine Viertel- 16, und für eine Achteltonne 8 Pf.

Bey der Berger Tonne wird für die ganze 35, für die halbe 21, und für 1 Loop 6 Pf. Abschlag gerechnet. Was bey einer Tonne über den gesetzmäßigen Inhalt Netto

ist, muß der Käufer, und was daran fehlt, der Verkäufer vergüten.

Gegenwärtig wird die irländische und fast jede andere Butter mit 22 pro Cent. Thara gehandelt.

Emden, Kopenhagen, Glückstadt, Bergen, Dublin, Cork, Limmerik und Belfast senden jährlich eine große Menge Butter nach unsern Seestädten, besonders nach Bremen, Hamburg und Lübek.

2, Die flandrische wird in Kübeln oder Töpfen von 20 bis 60 Pf. verführt. Die von Dixmuyden wird unter den flandrischen Sorten am häufigsten gesucht. Die pariser Kaufleute nennen sie bisweilen Butter von Diximus, (statt von Dixmuyden.)

3. Die gesalzene Butter aus Holland ist viel besser, als die irländische und englandische: wiewohl die Handlung damit eben nicht so gar beträchtlich ist, weil die Holländer den größten Theil von ihrer Milch zu Käse gebrauchen, und fast alle eingesalzene Butter für sich behalten.

Die seeländische übertrifft an Fettigkeit alle übrige Sorten, daher ist sie auch beynahe um die Hälfte theurer, als die hollsteinische und finnländische; aber sie hält sich nicht so lange, als diese.

Die vornehmsten Arten der Butter, womit in Amsterdam gehandelt wird, sind die holländische, die leidener, die frießländische, die irländische, die mastenbröker, und die aus Bretagne.

Die holländische wird entweder nach Tonnen zu 320 Pf mit dem Holze verkauft, oder nach Vierteln, halben Vierteln, Kennetgen, halben Kennetgen u. s. w. Das Viertel muß mit dem Holze 80 Pf. wiegen, die übri

gen nach Verhältniß; die schlechtern Sorten aber 4 Pfund mehr.

Die leidensche Butter, die für die beste gehalten wird, wird zwar ebenfalls entweder nach der Tonne von 320 Pfund schwer, oder nach dem Viertel von 80 Pfund schwer verkauft; allein im Verkauf ist hier zwischen der holländischen und leidenschen Butter der Unterschied, daß die erstere mit, und die letztere ohne das Holz auf 80 Pf. verkauft wird. Die frießländische und gröningsche Butter handelt man da nach der Tonne mit dem Holz, die eigentlich 328 Pf. wiegen sollte, aber selten so viel hält; das Viertel oder die Vierteltonne wiegt meistens zwischen 80 und 82 Pf.

Die irländische, wie auch die aus Bretagne wird nach 100 Pf. verkauft, und zwar mit 20 pro Cent. Thara, und für prompte Zahlung, wie bey allen andern, 1 pro Cent. Abzug. Die mastenbröker Butter wiegt sammt dem Fasse 100 Pf.

4. England liefert Butter in Menge aus Suffolk, Cambridge und York. Die Stadt York treibt damit einen wichtigen Handel. In Ipswich in Suffolk wird ein großer Buttermarkt gehalten. Die Butter von Cambridge hält man für die beste in England. Die vorgedachten 3 Provinzen liefern jährlich 50000 Firkins, jedes zu 56 Pf.

5. Die gesalzene Butter aus Irland kömmt gemeiniglich über Havre oder Rouen nach Frankreich, in Fäßchen von 80 bis 250 Pf. Die beste erhält man von Dublin. Ohngeachtet die irländische allen andern Arten an Güte nachstehen soll, so wird sie dennoch in Frankreich, besonders in der Gegend von Bourdeaux, und in den Gegenden der Garonne sehr stark verbraucht. Nach Paris kommt davon nur wenig. Zwischen der engländischen, irländischen und schottländischen Butter ist sowohl in Anse-

hung der Güte als des Gewichts der Fäßchen, kein Unterschied; auch wird sie aus diesen 3 Ländern über einerley Häfen nach Frankreich gebracht.

6. In Frankreich liefert die Normandie zweyerley Sorten gesalzener Butter, grobe und feine, oder Grasbutter. Beyde bekömmt man von Isigny, wo der Markt mit gesalzener Butter aus Cotantin und der ganzen Niedernormandie gehalten wird. Die feine, oder Grasbutter, wird in kleinen Töpfchen, die ein halbes oder ein ganzes Pfund halten, verschickt. Mit der groben Butter treibt man aber einen größern Handel. Man verschickt sie in Töpfen und hölzernen Kübeln. Die Töpfe, welche Tallevaunes genannt werden, sind sehr hoch und enge, in cylindrischer Form, und halten am Gewichte von 6 bis 40 Pfund. Die Kübel aber wiegen 20 bis 200 Pf. (Nach Hrn. Schedels Waaren-Lexikon kömmt sie größtentheils nach den Colonien und dem nördlichen Europa in Fässern, Bariques und Tierçons). Die gesalzene Butter aus Boulonnois kömmt gemeiniglich in Kübeln, die mit denen von der groben Butter aus der Normandie beynahe einerley Gewicht haben. Die französische Butter kömmt der irländischen gleich, doch giebt es auch bessere Sorten, wie z. B. die von Cherbourg, Isigny und Morlaix.

7. Dänemark sendet viel gesalzene Butter nach den französischen Kolonien. Wiburg in Finnland liefert sie besonders häufig nach Hamburg und Lübeck. Sie wird für sehr fett gehalten.

db. Handel mit Schmelzbutter.

Die Schmelzbutter wird aus Frankreich von Isigny und andern Orten der Normandie und aus Rußland zum Handel gebracht. Sie kömmt meistentheils in Töpfen von 6 bis 40 Pfund, oder in Kübeln von 20 bis 200 Pf. nach Deutschland. Uebrigens ist diese Schmelzbutter, weil sie sich am längsten hält, vorzüglich zum Ver-

schicken in wärmere Gegenden tauglich. In Ansehung des Thara gilt dasselbe, was vorhin bey Buckerband angeführt worden ist.

Im fränkischen, bayerischen, rheinischen und schwäbischen Kreise wird mehrentheils Schmalz oder Schmelzbutter zum Bereiten der Speisen gebraucht; die frische Butter braucht man weniger, und immer ungesalzen. Beyde Arten sind aber daselbst keine Handelswaare für den Kaufmann, sondern werden von den Landleuten zu Markte gebracht.

7. Wildes und zahmes Geflügel.

a. Fasanen

(Lat. Phasianus colchicus. Franz. Faisan. Engl. Pheasant), liefert besonders Böhmen häufig zum auswärtigen Handel.

b. Kapaunen

versendet Steyermark jährlich 16 bis 20 Tausend Stück.

c. Lerchen, besonders Feldlerchen

(Alauda arvensis. Franz. L'Alouette. Engl. Lark), liefert Leipzig in großer Menge zum Handel. Man hat schon oft bey dieser Stadt in einem Monate fast eine Million gefangen, wovon viele 3—4 Loth hielten. Beym Lerchenstreichen soll man oft in einer Nacht lauter fette und in der folgenden lauter magere bekommen. Man glaubt, daß der Morgenwind in gewissen Gegenden magere, der Abendwind aber fette herbey führe.

Das Pfännergehege bey Halle im Magdeburgischen liefert im Herbste die besten und fettesten, welche die Halloren zu fangen das Recht haben, und ebenfalls unter dem Namen der leipziger Lerchen verschicken. Man pflegt sie sauber zu rupfen, und jede besonders in weisses Papier zu wickeln, damit keine die andere berühre, indem sie sonst gar leicht verderben. So packt man sie in Schachteln, und verschickt sie weit und breit. Der Gewinn von dem Lerchenstreichen ist nicht unbeträchtlich, denn das Schock wird oft in großen Städten mit einem Reichsthaler bezahlt.

8. Kaviar.

a. Namen.

Lat. Caviarium. Holl. Kavejar. Dän. Caviar. Schwed. Caviar, Kaviar. Engl. Caviare. Franz. Caviar, Cavial. Ital. Caviar, Caviale. Span. und Port. Caviario. Russ. Ikari. Poln. Ikra.

b. Beschreibung, Bereitung und Sorten.

1. Kaviar, so nennen die Italiener den von den Russen eingemachten Fischrogen, besonders den Rogen der Störe, Hausen und Sewrjugen, welcher besonders in den russischen Staaten, in den Gegenden am schwarzen Meere u. s. w. unter den beliebtesten Speisen eine vorzügliche Stelle einnimmt.

Er wird, nach Verhältniß der Länge der Zeit, welche er sich halten soll, auf verschiedene Art zubereitet.

Den Rogen, der bey dem ersten Frost ausgenommen wird, schneidet man in Stücken, und reibt jedes Stück

durch ein Drathsieb, so, daß nur die bloßen Körner durchgehen, Häutchen und Gräten aber zurückbleiben. Wenn er durchgerieben ist, wirft der Bereiter auf jeden Eymer (Wjedro) Rogen eine Hand voll Salz, mengt dieses gut unter einander,, und stellt es auf eine kurze Zeit an einen warmen Ort, damit der Rogen allenthalben gleich stark vom Salze durchzogen werde.

Eine andere Art heißt durchsalzener Kaviar, und der ganze Unterschied bey diesem besteht in der größern Menge Salz, die man ihm giebt.

Der gepreßte Kaviar unterscheidet sich von diesem. Dieser wird nicht immer durch den Durchschlag gerieben, sondern man legt ihn, wenn er aus dem Fisch herausgenommen ist, in eine dicke Salzlacke und läßt ihn 3 Tage darin liegen. Dann nimmt man ihn heraus, breitet ihn auf Baumrinden aus, und läßt ihn an der Sonne trocknen. Darauf wird er in ein Gefäß gethan, mit zerlassenem Fischfette von verschiedener Art begossen, in Fässer geschlagen und bestens verwahrt.

Den mittlern Rang zwischen dem durchgesalzenen und gepreßten Kaviar behauptet der sogenannte Säckchenskaviar. Dieser wird auch durch den Durchschlag gerieben, darauf in dicke starke Salzsole gebracht, worin er die Gare erhält, d. h. so lange liegen bleibt, bis das Inwendige des Rogenkörnchens herausschlüpft, wenn man es mit den Fingern drückt, und sein oberstes Häutchen fahren läßt. Ist der Kaviar gut, so schöpft man ihn mit durchlöcherten Schöpfkellen aus der Salzsole, und füllt kleine zwillichne Säckchen damit an. Diese werden stramm und eng zugebunden, mit einem Gewicht beschwert, und so lang darunter gelassen, bis der Kaviar dicht und recht derb wird.

Die größten Belugen, die man am Ural fängt, wiegen auf 25 Pfund, nur selten darüber, und geben gegen 5 Pfund Rogen oder Kaviar, der aber, wegen des vielen zähen Schleims bey diesem Fisch, für den schlechtesten ge-

halten, und davon das Pud kaum auf 1 1/2 Rubel geschätzt wird.

Die Störe halten nur ohngefähr 1 Pud Rogen. Aber dieser ist der beste, und wird schon aus der ersten Hand mit 2 Rubel und noch theurer bezahlt. Man hat seit einigen Jahren am Ural sowohl Störe, als auch Sewrjugen zu bemerken angefangen, die äusserlich weder in Grösse, noch auch in Gestalt, von den gewöhnlichen abweichen, in sich aber einen ganz weissen und nicht so häufigen Kaviar enthalten, der am Geschmack den gemeinen weit übertreffen soll, und deswegen auch nach Hofe geschickt zu werden pflegt. Aller frische Rogen wird hier gereinigt, indem man denselben mit den Händen sanft durch ein englöcheriges Netz oder Sieb durcharbeitet, und weil in diesem südlichen Klima nach dem neuen Jahre öfters schon weiches Wetter einfällt, wo bey der ganz ungesalzene Kaviar verderben würde, pflegt man demselben etwas Salz zu geben. Uebrigens will man bemerkt haben, daß, je weiter abwärts im Flusse der Fisch gefangen werde, desto schleimiger und schlechter der Rogen seyn solle.

Der Rogen aus den Sewrjugen giebt dem von den Stören wenig nach, und wird auch an der Wolga, wo man diesen Fisch bis zum Winter lebendig aufzuheben weiß, mit dem Störrogen vermischt: allein am Jaik oder Ural kann derselbe nicht anders, als gesalzen erhalten werden, und ist deswegen viel geringer im Preise, wozu auch die außerordentliche Menge dieser Fische nothwendig beyträgt.

Den gesalzenen Kaviar bereitet man da auf dreyerley Art.

Die schlechteste Sorte ist die gemeine pajusnaja Ikra, (gepreßte). Bey dieser wird der Rogen nur von den gröbsten Zasern gereinigt, mit ohngefähr 2 Pf. Salz auf das Pud eingesalzen, und so auf Matten an der Sonne zum

Trocknen ausgebreitet, worauf man ihn endlich mit Füßen tritt, und zu einem Rubel das Pud zu schätzen pflegt.

Eine bessere Sorte ist der sogenannte körnige, aber wegen seines vielen Salzes nicht Jedermann angenehme Kaviar, (Sernistaja Ikra.) Man salzt den gereinigten Rogen in langen Trögen, mit 8 bis 10 Pf. Salz aufs Pud, schaufelt alles gut durcheinander, und schüttet ihn hernach partieenweise auf Siebe oder ausgespannte dichte Netze, um ihn abtriefen und dick werden zu lassen, worauf man ihn gleichfalls in Fässer preßt. Das Pud gilt etwa einen Rubel, und ist eine der gewöhnlichsten Fastenspeisen des gemeinen Volks.

Die reinlichste und beste, dem Ansehen nach aus ganzen Körnern bestehende, auch nicht leicht stinkend werdende Art ist diejenige, die wegen ihrer Bereitung den Namen mescheschnaja Ikra führt. Man nimmt lange, schmale Säcke von starker Leinwand, füllt sie bis zur Hälfte mit frischem Rogen, und gießt dann in diese Säcke eine starke Salzsole. Sobald die Sole durchgeseigt ist, werden die zwischen Queerstangen aufgehängten Säcke nach einander mit den Händen stark ausgerungen, und der Rogen, nachdem man ihn noch 10 bis 12 Stunden in den Säcken hat abtrocknen lassen, in Fässer von Arbeitern, die lederne Strümpfe anhaben, eingetreten. Dieser Kaviar gilt am meisten.

Nach Hrn. Pallas, bereitete man sonst in Rußland noch eine andere Art Kaviar, nämlich den sogenannten armenischen oder türkischen, welcher vor dem vorletzten Kriege in großer Menge von Astrachan nach den türkischen Staaten verfahren wurde. Man legte den Rogen, so wie er aus den Fischen genommen war, in Kisten schichtenweise ein; jede Schicht wurde dick mit Salz bestreut, so daß dieses den Rogen ganz bedeckte; hernach klopfte man das Salz mit den Händen ein, um desto besser durchgreifen zu können. Wenn ein solcher Kasten angefüllt war, wurde ein mit Steinen beschwerter Deckel darauf gelegt, damit sich durch die Pressung über dem Rogen eine Lacke erzeugte, und so ließ man ihn 4 bis 8 Monat pöckeln. Der im Früh-

ling eingelegte ward im September, und der im Herbst eingepöckelte im May fertig. Zu dieser Zeit ward der Rogen fast ganz trocken, und überzog sich mit Salz. Dieses wurde mit Wasser abgespühlt, der Rogen an der Sonne von neuem getrocknet und hernach in Fässer gepackt.

Der taurische Kaviar wird von dem Rogen der größten Fische, den man einsalzt, gemacht. Es giebt davon dreyerley Sorten. Die erste heißt sialhawiar, oder schwarzer Kaviar, und ist die beste und theuerste. Die zweyte wird Maihawiar genannt, und gilt schon 25 weniger. Die dritte endlich, Kirmizihawiar, oder rother Kaviar, und ist die geringste Sorte.

2. Der Bottargo oder Botargo (Frz. Boutargue) wird aus dem Rogen der Meeräsche und des Sanders bereitet. Man trennt die Blutgefäße und Häute von dem Rogen, salzt ihn ein, preßt ihn, läßt ihn an der Sonne ganz trocken werden, legt ihn in Fässer, und bringt ihn besonders in Frankreich, Italien und Griechenland zum Handel. Der aus Griechenland wird besonders stark in Italien abgesetzt. Diese Waare gilt an Ort und Stelle zwischen 3 und 10 Liv. das Pfund.

Auch santa Giusta in Sardinien, Macarska im venezianischen Dalmazien, und einige Oerter in Griechenland liefern vortrefflichen Botargo, der besonders in Italien sehr gesucht ist.

3. Boucargue heißt der im caspischen und schwarzen Meere von den großen Weißfischen gesammelte eingesalzene Rogen.

4. Den Juden zu Gefallen wird zu Kaffa der Karpfenrogen (weil die andern Fische, deren Rogen man dazu nimmt, keine Schuppen haben,) eingemacht und nach Constantinopel versfahren. Dieser ist roth, und von dem andern, welcher schwärzlich oder grünlich ist, leicht zu unterscheiden.

b. Gebrauch.

Der Kaviar wird mit etwas Pfeffer, klein geschnittenen Zwiebeln, Essig oder Citronensaft und Baumöl zugerichtet, und auf geröstetes Brod gestrichen, gegessen. Der Botargo ebenfalls mit Essig, oder Citronensaft und Baumöl.

d. Handel und Beziehungsörter.

Der krimische oder taurische Kaviar wird unter allen Sorten, welche die Gegenden am schwarzen Meere liefern, am meisten gesucht. Den von Kilia achtet man schon weniger Der taurische wird von Kersch und Jenikale verfahren. Beyde Plätze schicken jährlich gegen 1500 Tonnen nach drr Moldau und den Gegenden der Donau. Auch geht der taurische Kaviar häufig über Kaffa und Taman nach Constantinopel, der ganzen Küste von Natolien u. s. w.

9. Schnecken.

1. Land- Weinbergs- oder Gartenschnecken, (Lat. Helix Pomatia, Franz. Le Vigneron Limaçon. Engl. Wine Gard Snail) mit einfach schraubenförmig gewundener, etwas durchsichtiger, dünner, röthlich und blaß gestreifter, zuweilen gelblich grauer und bräunlicher Schaale, ist bey uns einheimisch und wird unter den eßbaren Schnecken am meisten gesucht. Sie leben in Gärten und Wäldern. Man legt aber, um sie in Menge zum Verkauf vorräthig zu haben, besondere Schneckengarten oder Schneckenberge an, wo viele Tausende gehegt und gefüttert werden. An dem Fuße der zu ihrer Nahrung angepflanzten Gesträuche, giebt man ihnen dichtes Moos, damit sie sich gegen Hitze und Kälte sichern können. Bey gutem Futter, z. B. angefeuchteter Waizenkleye, erreichen sie die Größe eines mittelmäßigen Hünereyes. Man verspeiset sie bloß im Winter, wenn sie ihr Häuschen schon mit einem Deckel verschlossen haben. Kurz

vor und während der Fastenzeit wird in katholischen Ländern, besonders von der Schweiz und Ulm aus ein beträchtlicher Handel damit getrieben. Man verkauft sie schockweise.

Als einen, jedoch wohl selten nach Europa kommenden Artikel, erwähnen wir noch zum Schlusse

2) der Meer= oder Seeschnecken, mit welchen besonders in China Handel getrieben wird.

An den Inseln Borneo, Celebes und Tidore, auch an den Küsten von Neu=Guinea fangen die Indianer eine große Menge Seeschnecken, welche wahrscheinlich zu der Gattung Conus gehören, und führen sie nach China. Sie sind schwärzlich, und werden tief aus dem Wasser geholt. Der Pekul von dieser Waare wird für 40 Taels verkauft. Die ganz weißen, welche auf dem Sande zwischen den Corallenfelsen gefunden werden, sind die schlechtesten, und gelten 1/10 weniger. Die Chineser trocknen sie, packen sie in Körbe, die aus Bambusrohr geflochten, und mit Madang, oder Thek=Blättern ausgefüttert sind, und versenden sie weit und breit.

XII.

Waarenkunde

für

Conchylien- Perlen- Corallen-

und

Schildpat - Händler.

Die schönste Perle ist — T . . . . be

1. Konchylien. *)

a. Namen.

Lat. Conchylia, Animalia Testacea. Franz. Coquilles Engl. Testaceous, Crustaceous animal (Schneckenhaus, Snail-Shell-house.)

b. Beschreibung und Eintheilung.

Unter den Würmern giebt es eine Gattung, die in Schaalen wohnt, und diese nennt man Konchylien oder Schaalthiere. Diese Schaalen zeichnen sich besonders durch ihren wunderbaren Bau, durch schöne Farben und regelmäßige Zeichnungen aus. Sie sind kalkartig und werden auch, wenn die Thiere sie nicht mehr bewohnen, Konchylien genannt. Die Schaalthiere bringen den Stoff zu diesen Häusern mit auf die

*) Größtentheils, so wie die beyden folgenden Artikel, aus Beckmanns vortrefflichen Beyträgen zur Waarenk.

Welt. Die Schaale dient ihnen bey ihrer Nacktheit und Wehrlosigkeit gegen den Angriff ihrer Feinde. Sie sind von verschiedener Größe: einige wiegen mehrere Zentner, andere sind nur so groß als eine Linse. Man theilt sie ein

1) in Schnecken, deren Schaalen ein einziges, auf verschiedene Art gewundenes Stück ist, und

2) in Muscheln, deren Schaalen aus zwey und mehrern durch ein Schloß oder Angel mit einander verbundenen Theilen bestehen.

c. Gebrauch, Arten und Handel.

Es giebt sehr viele Arten Schnecken- und Muschelschaalen oder Konchylien, die sich durch ihren Bau und durch ihre Schönheit so sehr auszeichnen, daß Liebhaber der Natur ganze Sammlungen von Konchylien veranstalten. Es kommen daher auch im Handel solche leere Schnecken- und Muschel-Gehäuse vor.

a. Schnecken.

1.

Die Gehäuse der Meerschnecken sind von mannigfaltiger Art, Größe, Farbe und Bildung, daß man den Reichthum und die Mannigfaltigkeit der Naturbildungen nicht genug daran bewundern kann. In den indianischen Meeren, die vorzüglich an großen Schnecken sehr reich sind, findet man sie oft so groß, daß sie ein Maaß Wasser halten können. Ein großer Theil derselben hat auf der Aussenseite eine rauhe Krust; wird diese abgeschliffen, so erhalten sie einen schönen perlenfarbigen Glanz. Sie dienen zu Trinkgeschirren und Prunkgefäßen.

Besonders zeichnen sich unter den Meerschnecken durch ihre Farbenmischung und ganz vorzügliche Zeichnung folgende zwey aus: 1) der Cedonulli, (Conus Ammiralis, Cedo nulli) mit goldgelber, weiß gefleckter, und mit drey punktirten Gürteln versehener Schaale. Diese ist die seltenste Schnecke, deren Gehäuse schon mit 1020 Livres bezahlt worden ist. 2) Der Oberadmiral, (Conus Ammiralis summus.) Die Schaale ist röthlichgelb mit weißen Flecken, und vier gelben sehr fein gestrickten Binden, deren dritte einen weißen Gürtel hat. Sie kostet nach Verhältniß ihrer Schönheit 12 bis 100 Reichsthaler.

3) Unter den Meerschnecken sind noch besonders

die Kauris

wegen ihres Gebrauchs im Handel merkwürdig. Sie dienen bey einigen indischen Völkern und vorzüglich in Guinea als Scheidemünze, daher man sie auch Muschelmünze nennt. Die Kauris (Cypreae Monetae, La Colique, Monnoie de Guinée), gehören zu der Gattung, welche man gemeiniglich Porzellanen, oder im naturhistorischen System Cypreae nennt. Ihre Arten sind ungemein zahlreich, und alle vortrefflich gezeichnet. Ihre Schönheit ist unter keinem schmutzigen Ueberzuge versteckt, dessen Abnahme bey andern oft gefährlich und mühsam ist. Sie gleichen einem der Länge nach durchgeschnittenem Eye, haben eine platte Grundfläche, mit einer gezähnten Oeffnung und einen gewölbten Rücken. Da sie wie eine Tute Papier eingerollt sind, so sieht man die vierfachen Windungen nur, wenn sie vorsichtig sind durchgeschnitten worden.

Von dieser Gattung werden die kleinern Arten, welche dicke und schwere Schaalen, eine sehr platte

Grundfläche und einen, mit einem breiten Saume umgebenen hohen Rücken haben, Schlangenköpfe genennt. Und zu diesen gehören auch die Kauris, (Coris, Kawris, Boujes, Bouges, Guineische oder Mosaische Münze, oder bey den Malayen: Condaga genannt.) Die Farbe ist zuweilen strohgelb, selten hochgelb, und alsdann werden sie von unsern Naturalienhändlern, wegen der Seltenheit am theuersten verkauft; gemeiniglich aber ist sie weiß, sehr oft glänzend weiß, und diese sind eigentlich die Gegenstände des oben angezeigten Handels.

Diese Schnecken findet man nirgends häufiger, als an den Philippinischen und Maldivischen Eylanden. Die philippinischen sollen die besten seyn, aber die meisten kommen jetzt von den Maldiven, wo sie fast das einzige Handelsprodukt ausmachen. Die Fischerey geschieht dort von den Weibern in jedem Monate zweymal, nämlich nach der stärksten Fluth drey Tage nach dem Neumonde und dem Vollmonde.

Es giebt auf den Inseln besondere Gebäude, in welchen diese zerbrechliche Waare bis zur Vertauschung oder bis zur Ausfuhr aufbewahrt wird. Viel bringen die Einwohner selbst nach Zeilan, nach der Küste von Malabar, und kaufen dagegen Reis, Zeuge und andere Bedürfnisse. Noch mehr aber wird von europäischen Schiffen als Ballast nach Zeilan, Goa und andern Häfen mitgenommen. Zuweilen sollen wohl dreyßig bis vierzig Fahrzeuge damit befrachtet seyn. Seitdem die Holländer das benachbarte Zeilan im Besitze hatten, haben sie diesen Handel fast ganz sich zu eigen gemacht; so daß die übrigen Europäer diese Waare, wenn sie derselben zur Treibung des aller-

schändlichsten Handels, zum Menschenhandel, bedurften, meistens in Amsterdam ankaufen müssen.

Gewöhnlich werden die Kauris in Körbe, die von Kokosblättern geflochten und mit Kokoszeugen ausgelegt sind, eingepackt, und diese gehen in Indien oft ungeöffnet und ungezählt aus einer Hand in die andere. Sehr oft werden auch Ballen daraus gemacht, deren jeder 12000 Stück enthält. In Indien werden sie oft auf Fäden gezogen verkauft. Aber wenn sie nach Guinea verschickt werden sollen, findet man es bequemer, sie in Fässer zu packen.

Eine sehr große Menge dieser Waare verbreitet sich durch ganz Ostindien, und endlich durch ganz Asien, durch Siam, Cochinchina, durch ganz Bengalen, durch China, und von da über Kiachta nach Sibirien. Viel kommt nach Arabien, wo sie Wadaat heißen sollen, viele in die Türkey, wo man das Pferdegeschirre und andere Geräthe damit besetzt. In Camboja werden die schönsten Stücke in Gold und Silber gefaßt, und wie Edelsteine getragen. In den meisten Gegenden nimmt ihr Preis in der Entfernung vom Meere zu. Die asiatischen Regenten haben Magazine mit diesen Schneckenhäusern angefüllt, um damit zu handeln, besonders auch um dem Volke die Bequemlichkeit zu verschaffen, da, wo Kupfergeld fehlt, Rupien gegen diese kalkigte Scheidemünze einzuwechseln. Der Preis steigt und fällt dort, wie der Geldcours in Europa. Im Jahre 1740 galt eine Courantrupie in Bengalen dreyßig holländische Stüber, ein Stüber galt 80 Kauris, so daß also eine Rupie gleich war 2400 Kauris. Im Jahre 1766 machten in Bengalen 4 Kauris eine Gunda oder Gonda, 20 Gunda wa-

ren ein Ponn, und 32 Ponn waren eine Rupie; also gingen damals 2560 Kauris auf eine Rupie.

Auf der Sklavenküste von Afrika heißen diese Schnecken Zimbis oder Simbis. Sie werden da entweder zugezählt oder zugemessen. Im erstern Falle, welcher der gewöhnlichste und die Ursache ist, weswegen die Kaufleute am liebsten die kleinen Kauris wählen, werden 2000 Stücke eine Makute genennt, welches Wort keine Münze, denn dort giebt es keine, sondern nur eine bestimmte Menge von Waaren beym Tausche bedeutet. Gemessen werden die Zimbis mit einem Maaße von Kupfer oder Messing, welches ohngefähr 108 Pfunde fassen soll.

Noch im Anfange des vorigen Jahrhunderts mußte ein Schiff, welches fünf bis sechs hundert Sklaven kaufen wollte, 12000 Pfund dieser Schneckenschaalen bey sich haben, und damit konnte es seine Fracht bezahlen. Im Jahre 1725, als Des Marchais, dessen Reise Labat herausgegeben hat, diesen schändlichen Handel trieb, befrachtete er sein Schiff mit Sklaven für 20000 Pf. Kauris, die er mitgebracht hatte. Aber schon gegen die Mitte des vergangenen Jahrhunderts, konnten kaum mit 25000 Pf. so viele pieces d'Inde erhandelt werden, als vorher mit 12000 Pf. Jetzt kann ein Schiff für diese Waare allein nicht volle Fracht erhalten; es muß Zeuge, Brantewein, Schießpulver, Gewehre, allerley Geräthe von Messing und vielerley andere Artikel mitbringen; theils weil die Kauris durch die Anhäufung im Werthe gefallen sind, theils aber und vorzüglich, weil die Afrikaner sich schon an viele europäische Bedürfnisse gewöhnt haben.

Im Jahre 1790 im Jun. kamen sieben Schiffe aus Ostindien nach Holland zurück, welche überhaupt 41270 Pf. Kauris mitbrachten. Im November 1792 wurden in Amsterdam 15586 Pf. verkauft. Auch die Dänen bringen diese Waare nach Europa. Im August 1791 ward die Ladung des Schiffes Dannebrog verkauft, worunter sich 22800 Pf. maldivische Kauris befanden.

Der Preis war auf der Versteigerung 1780 im Nov. in der Kammer von Amsterdam das Pf. 5 1/4 Stüver Banko, und in der Kammer von Zeeland 5 3/4 Stüver Banko. Im Nov. 1792 war der Preis in der Kammer von Zeeland 8 1/4 St. Bko. Es werden auf einmal sechs tarirte Fässer, die ungefähr 1600 Pf. netto wiegen, verkauft, und ein Koop oder Kauf genennt. Auf jedes Faß genießet der Käufer fünf Pf. Ausschlag, ohne weiter etwas kürzen zu dürfen.

b. Muschelschaalen.

Von diesen giebt es ebenfalls außerordentlich viele Arten, von allerley Größe, Gestalt und Farben. Es giebt Materialisten, besonders in Holland, England und Frankreich, die große Sammlungen von allerhand Seemuscheln führen, und die verschiedene Sorten an die Liebhaber verhandeln. Ein Theil davon wird auch in Gärten zu Belegung der Wände, besonders in Grotten, an Wasserkünsten u. s. w. angewandt. In Holland und einigen andern an der Nordsee liegenden Ländern wird aus den weissen Muschelschaalen, die man in großer Menge am Seestrande sammelt, ein guter Kalk gebrahnt. Man fängt diese kleinen Seemu-

scheln am Strande bey Kattwyck, Nordwyck, Schevelingen u. a. O. auf den Sandbänken an der holländischen Küste, und sammlet sie mit Netzen ein. Die Leute bringen sie auf Schuyten weiter ins Land, und verkaufen sie Karrenweise an die Kalkbrenner. Die Conchylien, die zu Sammlungen bestimmt sind, werden von Naturkundigen und Naturalienhändlern in vielerley Gattungen unterschieden, die alle ihren besondern Namen führen. Mehreres hievon findet man in folgenden Schriften:

1) Auserlesene Schnecken, Muscheln und auch Schaalthiere, auf Befehl Sr. K. M. von Dänemark nach den Originalen gemahlt, in Kupfer gestochen, und mit natürlichen Farben erleuchtet von Franz Mich. Regenfuß. Koppenhagen 1758.

2) Carl August von Bergen Classes *Conchiliorum*, Nürnberg 1760. in 4.

3) Reaumürs Anmerkungen über die ausgegrabenen Muschelschaalen bey Touraine, und den Nutzen, den man daraus zieht, im 2ten Bande des Hamb. Magazins S. 130. u. f.

4) Fried. Christian Lessers zufällige Gedanken über die Schnecken und Muscheln, in den physikalischen Belustigungen, Band 3. S. 1043.

5) Von dem Gebrauche der Muschelschaalen als eines Düngung in Suffolk, im Museo Rust. et Commerc. Band 3. S. 239.

6) Martini Conchyliencabinet.

8) Rumphs Amboinische Raritätenkammer.

8) Die Conchylien des Erbprinzens von Schwarzburg-Rudolstadt. Rudolstadt 1786.

9) Auch der in Halle herausgegebene Naturforscher, ein aus mehrern Bänden bestehendes Werk, enthält eine Menge Abbildungen und Beschreibungen der Conchylien.

2. Perlen.

a. Namen.

Lat. Margaritae. Holl. Paarlen. Dän. Perler. Schwed. Parlor Engl. Pearls Franz. Perles. Ital. Perle. Span. Perlas. Port. Perolas. Russ. Shemtschug, Perlü. Poln. Pely. (Die Namen der kleinen Perlen und der verschiedenen Gattungen und Sorten sind in der Rubrik Eintheilung mit angegeben.)

b. Beschreibung.

Perlen sind runde oder höckrige, harte, weiße und glänzende Körper, die man als Auswüchse in verschiedenen Muscheln, besonders in der Klafmuschel (Mya margaritifera,) und in der glatten Miesmuschel (Mytilus margaritiferus) findet. Sie werden oft am Werthe den Edelsteinen gleich geachtet.

c. Erzeugung.

Ueber die Ursachen der Erzeugung der Perlen in den Muscheln ist noch kein vollkommenes Licht verbreitet. Die Meynungen darüber sind getheilt. Die gemeinste

ist, daß die Perlen durch irgend eine Krankheit des Thieres entstehen, daß die Perle zuerst eine Art von Geschwulst sey, der sich nach und nach verhärte. Für diese Meynung streitet die Thatsache, daß nämlich die Perlen vorzüglich in ungestalteten, verbogenen, von aussen unscheinbaren Muscheln angetroffen werden. Unter andern neuern Naturforschern hat auch diese letztere Bemerkung Bruce in seinen Reisen zur Entdeckung der Quellen des Nils gemacht.

Eine andere und wahrscheinlichere Meynung über die Erzeugung der Perlen, die auch von Müller und Chemnitz angenommen wird, ist folgende: Der Umstand, daß die Muscheln, welche Perlen bey sich haben, von außen mehr oder weniger verletzt sind, brachte die Naturforscher auf den Gedanken, es möchte vielleicht die Verletzung Ursache an der Erzeugung der *Perlen* seyn, denn diese sitzen in der Schaale *gerade an der* Stelle, wo man von aussen runde Löcher eingebohrt sieht. Die Muscheln, wie alle andere Thiere, haben ihre besondern Feinde, zu welchen vorzüglich die Pholaden gehören. Diese bohren sich in die Schaale ein, um zu den Bewohnern derselben zu kommen, und ihn dann auszusaugen. Sobald dieser aber die Gefahr merkt, überzieht er die Oeffnung inwendig mit einer kalkartigen Materie, welche in kurzem eben so verhärtet, wie die Schaale selbst. Auf diese Art bildet sich an dem Orte eine Perle, die folglich nichts weiter ist, als ein Verwahrungsmittel gegen das Eindringen feindlicher Würmer. Die Perlen in dem Thiere selbst können einen ähnlichen Ursprung haben. Wenn zum Beyspiele bey der Eröffnung der Schaale ein Steinchen oder sonst ein fremder Körper von ohngefähr mit hineinkommt, und sich in das weiche Fleisch der Muschel eindrückt, so ist ihr das eben so beschwerlich, als ein Stich oder eine an-

dere Verletzung; sie giebt also instinktmäßig jene Materie von sich, und erzeugt dadurch eine Perle.

Wenigstens versichert man, daß die Perlenfischer in einigen Gegenden von Asien, die Muscheln zur Erzeugung der Perlen auf diese Art zu nöthigen suchen. Sie nehmen die Muscheln aus dem Wasser, öffnen die Schaale behutsam, ohne dem Thiere zu schaden, bringen gewisse künstlich gearbeitete Körper hinein, und legen sie dann wieder ins Wasser. Nach einiger Zeit, wenn sie dieselben wieder herausheben, sind die Körperchen mit der Perlenmaterie so dick überzogen, daß man sie für vollkommene Perlen ansehn und brauchen kann.

Eben so bringen auch die Chineser allzu kleine Perlen in die Muscheln, und lassen sie ein oder etliche Jahre darin, damit sie größer werden. Der berühmte Linne soll schon das Geheimniß, Perlen in Muscheln hervorzubringen, entdeckt, und es einem Kaufmann in Götheborg für 500 Dukaten verkauft haben. Ohngeachtet man aber nicht erfahren hat, worinnen dieses Geheimniß bestand, so vermuthet man doch, daß es entweder ein ähnliches, wie das jetzt angeführte, gewesen sey, oder daß er jene Erzeugung vielleicht durch Nachahmung der Natur, durch ein künstliches Anbohren der Schaalen bewirkt hat.

Versuche werden entscheiden, ob diese Muthmaßung gegründet ist. Sollte die angegebene Erklärung richtig seyn, so müßte man nicht nur die Muscheln nöthigen können, Perlen anzusetzen, sondern es würden auch durch vorsichtiges und geschicktes Anbohren, bessere Perlen entstehen, indem viele von den natürlichen, wegen der schiefen Löcher, welche die Bohrwürmer machen, unförmlich sind.

d. Perlenfischerey.

Die Perlenfischerey ist eben so merkwürdig als gefährlich. Da das Thier sich am Boden des Meeres festsaugt, so muß es von den Tauchern, d. h. von Menschen, die sich zum Untertauchen verstehen, herausgeholt werden. Die Neger werden gewöhnlich zu dieser Fischerey gebraucht und abgerichtet. Sie müssen sich schon in der zartesten Kindheit an das Untertauchen gewöhnen. Einige behaupten, daß dieses deswegen besonders in der zartesten Jugend nöthig sey, damit das öftere Untertauchen verhindere, daß eine kleine eyförmige Oeffnung in der Scheidewand des Herzens nicht völlig verwachse, indem das Blut beym öftern Untertauchen durch diese Oeffnung aus einer Herzkammer in die andere übertrete, mithin denselben Weg nehme, in welchen es vor der Geburt eines Kindes zur Circulation gelangt. Wenn die Fischerey bald angehen soll, halten sie eine besondere Diät, und bestreichen den Leib fleißig mit Oehle. An dem bestimmten Tage fahren sie dann in Kähnen nach dem Orte hin, wo man eine Perlenbank entdeckt hat, die aber nur 10 bis 12 Klafter tief Wasser haben dürfen, entkleiden sich völlig, verstopfen die Ohren mit Baumwolle, die mit Oehle getränkt ist, klemmen die Nase mit einem gespaltenen Horne zu, und binden ein gewisses schwammähnliches Gewächse vor den Mund, welches eine ziemliche Zeit kein Wasser durchdringen läßt.

Hierauf werden sie entweder in einem Korbe, oder in einer sogenannten Taucherglocke, oder ohne alle diese Zurüstungen blos an ein Seil gebunden, mit einem Sacke umgürtet und mit einem Messer oder einer Hacke in der Hand in die Tiefe hinab gelassen. Einige binden sich auch wohl Steine oder kleine Säcke, mit Sande

gefüllt, an die Füße, um sich das Untertauchen zu erleichtern. In der Tiefe bricht der Taucher die Muscheln von den Felsenwänden in der größten Eile ab, steckt sie in den Sack, und giebt dann, wenn er den Mangel der Luft nicht mehr aushalten kann, seinen Gefährten im Kahne mit dem Seile ein Zeichen, welche ihn dann geschwind heraufziehen; wenn diese aber nicht schnell genug sind, so ist er sehr leicht verloren. Ein Taucher ist schon geschickt, wenn er 9 Minuten aushalten kann, ohne zu athmen, und der allergeschickteste kann höchstens 15 Minuten in diesem Zustande unter Wasser ausdauern. Kommt der Taucher glücklich herauf, so muß er doch bald nachher, wenn die Reihe an ihn kommt, (denn sie wechseln mit einander ab) wieder hinunter. Dies dauert bis zum Mittage, denn man fischet die Perlenmuscheln nur des Vormittags. Vielen Tauchern dringet oft, wenn sie lange unter Wasser aushalten, und es oft wiederholen, das Blut aus der Nase und den Ohren hervor. Manche sterben im Heraufziehen, andere werden von Hayfischen verschlungen oder tödtlich beschädigt, und andere werden auch wohl gar von ihren neidischen Kameraden, die nichts gesammlet haben, im Wasser erstickt, um sich ihres Perlenvorraths bemächtigen zu können. Ueberhaupt können sie diese Arbeit nur einige Jahre aushalten. Erfahrne Taucher sehen es den Muscheln schon von aussen an, ob sie Perlen haben, oder nicht, und im letztern Falle werfen sie dieselben, noch ehe sie sterben, gleich wieder ins Wasser.

Wenn der Mittag heranrückt, so fahren alle Kähne an das Ufer. Hier machen sie eine große Menge viereckigter Gruben, die 4 bis 5 Fuß tief sind. Die Erde aus den Gruben werfen sie an der Seite in Gestalt kleiner Hügel auf. An diese Hügel legen sie die erbeuteten Perlenmuscheln, eine neben die andere. Da

das Thier nur allein im Wasser leben kann, so muß es hier auf die grausamste Art sterben. Indem es so verschmachtet, öffnet sich auch zugleich die Schaale und bleibt offen. Wenn nun das Fleisch verfault ist, so fallt die Perle aus der Muschel in die dabey befindliche Grube, aus welcher man sie hernach auffsammlet, und sie vom Sande und andern Unsauberkeiten reinigt.

Aeltere Reisebeschreiber haben uns oft genug berichtet, wie die Perlenfischerey zu ihren Zeiten beschaffen war; allein neuere haben sie (J. C. Wolf in seiner Reise nach Ceylon ausgenommen) nicht beschrieben. Desto interessanter sind die Nachrichten des le Beck*), die derselbe an Ort und Stelle nach der Eroberung von Ceylon sammlete.

Der Pachter, ein indischer Kaufmann, bezahlte für die Erlaubniß, Perlen fischen zu lassen, an 300000 Pagoden. Die Fischerey dauert gewöhnlich nur 30 Tage, und wird im Februar und März betrieben, weil alsdann der südliche Moussan eintritt, und die Hayfische den Tauchern gefährlich werden. Der Pacht dauert gewöhnlich 3 Jahre, der Pachter muß aber für jedes Jahr besonders contrahiren. Nach Verlauf dieser 3 Jahre läßt man die Bänke gewöhnlich 7 Jahre ruhen, weil sich in dieser Zeit die Muscheln wieder mehren und ihre gehörige Größe erlangen. Wolf hingegen versichert, die Muschel brauche 14 Jahre um reif zu werden, und mit vollkommenen Perlen versehen

*) H. J. le Beck Nachricht von der Perlenfischerey in dem Meerbusen von Manar. Im März und April 1791. in Asiatic Researches or transact. of the Society instituted in Bengal. London 1799.

zu seyn. Dies erhellet auch daraus, daß die alten indischen Rajahs vor der Ankunft der Europäer in Ostindien, nur alle 20 bis 24 Jahre fischen liessen. Die Muschelbänke liegen 20 engl. Meilen und weiter vom Lande entfernt.

Die Fischer und Perlenhändler versammeln sich bey einer Bucht; an derselben liegt ein elender Ort Condatchey, der aus wenigen armseligen Hütten besteht. Mehrere Tausend Menschen von verschiedenen Farben, Kasten und Handthierungen, die sich unter einander drängen, die Menge der Zelten längst der Küste, die vielen Böte, welche reich beladen gegen Abend zurückkehren, und die verschiedenen Menschen, welche die Perlen sortiren, durchbohren, und zum Verkaufe ausbieten, sind für einen Europäer lauter ungewöhnliche Gegenstände. Um 10 Uhr des Abends wird vom Lande eine Kanone abgefeuert, worauf alle Fahrzeuge zusammen, unter Anführung eines Piloten, mit einem östlichen oder Landwinde, den Meerbusen von Condatchey verlassen. Ist der Wind gut, so gelangen sie vor Tagesanbruche zu den Muschelbänken, und lassen mit Aufgange der Sonne ihre Taucher ins Wasser, und diese setzen ihr Geschäfte fort, bis der westliche oder Seewind zu wehen anfängt, mit dem sie wieder ans Land zurückkehren, wo die Böte Mittags wieder vor Anker kommen. Die Eigenthümer können nur noch vor Ende des Tages ihre Ladung in Empfang nehmen, welche für jedes Boot, wenn die Taucher fleißig gewesen sind, 30000 große und kleine Muscheln zu betragen pflegen.

Jedes Boot enthält 21 Mann, nebst fünf schweren Tauchersteinen für 10 Taucher; die übrige Mannschaft besteht aus einem Steuermanne und 10 Ruderern,

welche zugleich die Taucher mit ihrer Beute aus dem Wasser herauf heben müssen. Die Taucher sind von Jugend auf zum Untertauchen geübt, und lassen sich ohne Furcht in die Tiefe von 5 bis 10 Klaftern hinab, um verborgene Schätze aufzusuchen. Sobald der Taucher den Meeresgrund berührt, hängt er sich das Netz um den Hals, und fängt an Muscheln zu sammlen, so lange er in der Tiefe aushalten kann, welches aber gewöhnlich nicht über 2 Minuten dauert. Dann giebt er durch Anziehen des Taues ein Zeichen, und wird sogleich heraus gezogen. Jeder von ihnen bringt *etwa* 100 Muscheln in seinem Netze herauf, und *jeder kann* in einem Vormittage, wenn ihm nicht ein ausserordentlicher Zufall begegnet, funfzig Mal hinunter *fahren*; *sie* sowohl, als die übrige Mannschaft im Boote, erhalten von dem Eigenthümer des Fahrzeuges statt des Lohnes, den vierten Theil der aufgefischten Muscheln, doch *andere* erhalten auch ordentliche Bezahlung. *Die Eigenthümer*, oder vielmehr die Pächter der Boote, verkaufen bisweilen ihre Perlmuscheln im Ganzen, oder öffnen sie auch, doch selten für eigene Rechnung. In diesem Falle werden die Muscheln auf einer Matte ausgebreitet, andere graben fußtiefe Löcher in die Erde, und schütten die Muscheln hinein, bis das Thier stirbt; alsdann lassen sich die Muscheln besser öffnen, auch die Perlen leichter heraus nehmen. So lange das Thier in der Schaale lebt und unangerührt bleibt, öffnet sich die Schaale einen Zoll breit; enthält nun diese eine große Perle, so ist sie durch die Oeffnung leicht zu erkennen, und die Perle wird mit einem zugespitzten Körper heraus genommen, auf welche Art häufig Dieberenen begangen werden.

Die Perlen werden nur in den **Ost- und Westindischen** Meeren und an einigen Orten in Europa gefischt.

I. Die ostindischen oder orientalischen d asiatischen Perlenfischereyen sind an vier Or-, nämlich

um die Insel Baharem oder Bahrein, in dem persischen Meerbusen.

Bey der Stadt Catif, auf der Küste des glücklichen Arabiens, der Insel Baharem gegenüber.

Bey Manar, an der westlichen Küste Ceilan, und dem Königreiche Madura, oder auf der sogenannten Perlenküste; und

an den Küsten von Japan, welche aber, da sich die Japaner nicht viel aus den Perlen machen, wenig oder gar nicht benutzt wird.

Zu den orientalischen Perlenfischereyen kann auch noch gerechnet werden

) diejenige, die in der chinesischen Tartarey, nahe bey der Stadt Nipehoa, in dem See gleiches Namens, geschiehet. Deren Wichtigkeit man daraus schließen kann, daß in dem 17ten Jahrhunderte über dieselbe zwischen den Russen und Chinesern ein Krieg entstanden ist, der endlich gegen das Ende des Jahrhunderts durch eine Theilung dieses Sees unter die beyden Krieg führenden Mächte, ist beygelegt worden, da vorher jede von denselben ihn ganz zu besitzen verlangte.

II. Die amerikanischen oder westindischen erlenfischereyen sind fast alle in dem großen mexikanischen Meerbusen längst der Küste des festen Lan-es. Ihrer sind fünfe, welche von Morgen gegen bend in folgender Ordnung auf einander folgen.

1) Die bey Kubagna, eine 5 Meilen von Neuandalusien gelegene Insel.

2) Die bey der Insel Margarita oder Perleninsel, wo ehedem die meisten und schönsten Perlen gefischt wurden, dahingegen jetzt die Perlenfischerey fast ganz erschöpft ist.

3) Die von Comogate, nahe bey Terra Firma.

4) Die in dem Fluße Hacha oder von la Rencheria, welche aber ebenfalls fast ein Ende hat.

5) Bey der St. Martha, 60 Meilen von dem Fluße Hacha. Es giebt zwar noch einige Perlenfischereyen

6) in dem Südmeere und

7) bey Brasilien, allein sie haben nicht viel zu bedeuten.

III. In Europa sind die Perlenfischereyen an einigen Orten der schottischen Küste, z. B. im Konnelgewässer der Landschaft Cromarty, und in dem Ilzflusse in Bayern berühmt, welche letztern passauer Perlen genennt werden. Alle andere europäische Perlenfischereyen, die man in Liefland und Ingermannland, wo Perlen in frischen Bächen, die lebendiges Quellwasser und einen kiesigen Boden haben, gefunden werden; in Schweden, Norwegen, Dänemark, Jütland, bey Koldingen, Grönland, Polen, Böhmen, in dem Fluße Ottowa oder Wottawa, Schlesien, dem Voigtlande, dem Erzgebürge, zu Großhartmannsdorf in einem Teiche, und zu Freyberg im Schloßteiche, der Lausitz, im Queisflusse, bey Augsburg, Frankfurt am Main, in Lothringen, Friesland,

und in andern Ländern von Europa zu haben sich rühmt, liefern kaum dann und wann einzelne Perlen, jedoch eine mehr als die andere.

Zu Oelsnitz im Voigtländischen befindet sich die berühmte sächsische Perlenfischerey. Die Perlenbänke sind daselbst in 10 Abtheilungen vertheilt, und in mehrern Bächen anzutreffen. Der Neumeyer Bach ist wegen der Perlenpflanzung der beträchtlichste, der Görnitzbach giebt sehr schöne Perlen, und in dem Trieb'eler Bach findet man bey dem Mühlwehre sehr große und sehr schöne Perlen. Die Perlenmuscheln in der Elster sind gewöhnlich 6 Zoll lang, 1 1/4 Zoll breit und 2 Zoll hoch. Inwendig sind sie silberweiß. Die Muscheln werden eingetheilt in trächtige und in Leges-Muscheln, welche die vereideten Perlensucher genau zu unterscheiden wissen. Der Perlenfang dauert den Sommer über 16 bis 18 Wochen lang, und kostet dem Churfürsten 400 Thlr. Es wird jährlich nur eine Gegend gefischt. Es giebt bläuliche, aschgraue und milchweiße Perlen, welche letztern die schönsten und kostbarsten sind. Die Vermehrung der Perlenmuscheln geschieht hier durch das Versetzen derselben, so wie auch das Wachsthum der Perlen dadurch beschleunigt wird, besonders wenn man die Muscheln auf einen Grund setzt, der aus Sand mit vielem Schlamme vermischt besteht. Die Perlenfischerey treiben noch jetzt für den Landesherrn die Nachkommen Moriz Schmirlers, und die Einkünfte derselben gehören dem Churfürsten. Ehedem waren sie beträchtlicher als jetzt, und trugen jährlich gegen 1000 Thl. ein. Im Jahre 1650 fand man 224 Stücke, nemlich 16 große länglichte; 12 mittler Größe; 17 kleine, aber alle sehr schön hell; 6 ungleiche; 42 kleine Sand- oder Bruchperlen; 32 schlechte große und kleine; 50 verdorbene, und 40 ganz schwarze.

e. Eintheilung.

Bey der Eintheilung der Perlen hat man vorzüglich auf ihre Größe, Bildung, Gestalt, Farbe und Vaterland zu sehen.

In Rücksicht der Größe giebt es

1) Große. Diejenigen, die von ausserordentlicher Größe sind, nennen einige Parangonperlen, Franz. Perles parangon. Man hat welche, die so groß wie Kirschen sind, weshalb man sie auch *wohl* Kirschperlen nennt.

2) Kleine. Die, welche so klein und unansehnlich sind, daß sie unter keine der nachfolgenden Sorten können gerechnet werden, pflegen Saamen- oder Saatperlen, bisweilen auch Stampf- oder Stoßperlen, und Unzen- oder Lothperlen, (Holl. Paarlzaad, Paerelgruis. Dän. Perlsaed. Schwed. Pärlfrö, Pärlgrus. Engl. Seed pearls. Franz. Semence de perles. Ital. Seme di perle. Span. Aljofar, Rostritto. Port. Aljofar, Aljofre.) genennt zu werden.

In Ansehung der Bildung und Gestalt giebt es folgende Arten:

1. Zahlperlen. Diese sind ganz rund und nicht gar zu klein.

2) Tropfen. Diese sind länglicht, fast rund.

3) Birnperlen, wegen birnähnlicher Gestalt.

4) Olivenförmige.

5) Walzenförmige.

6) Karten= oder Paukenperlen, die glatt und auf einer Seite flach sind.

7) Beulperlen, die Beulen haben, wenn sie knotigt sind, werden sie auch wohl Kropfperlen genannt.

8) Brockenperlen sind zwar eckigt und ungleich, haben aber doch eine beträchtliche Größe und stehen im Werthe nur den Zahlperlen nach.

9) Schief= oder Barokperlen, Franz. perles paroques, sind solche, die gar keine regelmäßige Gestalt haben, sondern schief sind, doch dürfen sie nicht allzu klein seyn.

In Ansehung der Farbe, des Glanzes, der Reinigkeit ihres Wassers und der glatten und gewissermaßen durchsichtigen Oberfläche, giebt es Perlen, deren Wasser

1) weiß ist. Diese werden in Europa am höchsten geschätzt.

2) gelbliche. Diese werden von einigen Indianern und den Arabern den weißen vorgezogen, weil man sie für reif und zeitig hält, und glaubt, daß diejenigen Perlen, welche von Natur diese gelbliche Farbe haben, ihre Farbe niemals verändern, da hingegen das weiße Wasser nicht länger als 30 Jahre daure; noch andere sehen

3) flachsfärbig aus. Wieder andere fallen ins grünliche, bleyfarbige und schwärzliche.

In Ansehung des Vaterlandes sagt man, daß die orientalischen mit einem leibfarbenen, die

amerikanischen mit einem grünlichten, und die schottischen, worunter alle europäischen zu verstehen sind, mit einem flachsblüthfarbigen Wasser spielen. In Ansehung der Vorzüge sind die ostindischen Perlen, die man auf Ceilan und der Perlenküste fischet, in Ansehung der Rundung und des Wassers, die schönsten im ganzen Oriente. Oft findet man welche darunter, die über 3 bis 4 Karat wiegen. Die von Baharem sind ein wenig gelblich. Die japanischen sind groß, aber sehr ungleich und schief. Die vom See Ripehoa sind nicht so schön, wie die von Baharem. Unter den amerikanischen Perlen sind die von Margarita, sowohl in Ansehung des Gewichts, als der Gestalt und des Wassers, die schönsten. Die von Cubagna wiegen nicht über 5 Karat, ihr Wasser und ihre Gestalt ist aber gut. Die von Comogate Riohacha und St. Martha sind von ziemlich gutem Gewichte, insgemein aber übel *gebildet*, und haben ein bleyfarbiges Wasser.

f. Reinigung.

Die Perlen werden mit der Zeit schmutzig und gelb; durch das Ausbacken in einem Brode kann man sie wieder reinigen. Die Indianer reiben sie mit gekochtem stark gesalzenem Reise, wovon sie einen vortrefflichen Glanz bekommen sollen.

g. Handel.

Die Perlen aus dem Meerbusen Panama und von der Insel Margarita bringt man jetzt nur selten nach Europa, sondern schickt sie größtentheils nach Peru, wo sie guten Abgang finden. Der Fang der Perlen auf den philippinischen Inseln ist von Be-

ang. Man findet daselbst sehr oft Perlen von der Grö-
e einer Haselnuß. Die Holländer erhandeln größ-
entheils diese Kostbarkeit, und treiben damit einen vor-
heilhaften Handel nach Ostindien, wo die Frauen-
immer noch mehr, als in unserm Erdtheile, diesen
Schmuck lieben. Die Perlen aus dem Oriente, vor-
iehmlich die, welche im persischen Meerbusen und an
ien Küsten von Arabien gefischt werden, sind im Han-
iel sehr gesucht. Sie sind klar, unvergleichlich glatt,
ind von blendender Weiße. Die schönsten morgenländi-
chen erhalten wir aus der Gegend zwischen Ormuz
ind Bassora; die birnförmigen vom Cap-Como-
yn; die platten oder Kartenperlen liefert die Insel
Zeilon. Den Handel mit Perlen treiben aus der er-
ten Hand diejenigen Länder, welche sie hervorbringen,
ind nächst denen Frankreich, Holland, Vene-
ig, Genua und Spanien.

Die europäischen Perlen werden wenig geach-
et, und dürfen von den Juwelirern nicht unter die
andern gesetzt werden.

1. Preise.

Nicht nur die Größe und Gestalt, sondern auch
die Farbe und der Glanz kommt bey Beurtheilung des
Werths und Preises der Perlen mit in Anschlag.
In Europa hält man die weißen, wasserhellen für
die kostbarsten. In der Sprache der Juwelenhändler
heißt die vollkommene Reinigkeit der Farbe und des
Glanzes einer Perle das Wasser. Nach allen die-
en Verschiedenheiten wird der Werth einer Perle ge-
schätzt. Ein bestimmter Preis läßt sich von keiner
Gattung angeben. Gemeiniglich werden sie nach dem
Gewichte verkauft, und da ist dann die gemeinste Re-

gel die: wenn eine Perle völlig rund ist und ein helles Wasser hat, so wird der Karat *) geschätzt, z. B. auf 5 Thlr., dann die Perle gewogen, und die Zahl der Karate durch sich selbst multiplicirt. Die Zahl, die das durch herauskommt, wird noch einmal mit dem festgesetzten Preise eines Karats multiplicirt, und dies letztere giebt den wahren Werth der Perle. Der Werth einer Perle, die aber unter einem und über 10 Karat wiegt, wird anders bestimmt. Den Werth der Zahlperlen ohne Gewicht findet man durch das Perlenmaaß oder Perlensieb; das kleinste Loch in diesem, läßt eine Perle von einem Gran durch, die folgenden steigen bis auf 10 Karat.

Preise der orientalischen Perlen im sächsischen Gelde. (Aus Hildts Handlungszeitung vom Jahre 1791.)

Saamenperlen, ungebohrt, zum pulverisiren	1 Unze	1	Thlr.	12	Gr.
- gebohrte zum Sticken	- -	3	-	12	-
- große - -	- -	6	-	—	-
- größere - -	- -	7	-	12	-

Höckerige, oder Baroqueperlen.

500 auf eine Unze	—	10	Thlr.	—	Gr.
400 - - -	—	15	-	—	-
300 - - -	—	20	-	—	-
200 - - -	—	25	-	—	-

*) Ein Gewicht von 12 Grän. Ein Grän ist der 60ste eines Quentchens oder der 480ste Theil einer Unze, ohngefähr so schwer als ein trockenes Pfefferkorn. Die nähere Bestimmung dieses Gewichts findet man in der Waarenk. für Juwelenhändler.

50	auf eine Unze	—	37	Thlr.	12	G
20	• • •	—	45	•	—	•
00	• • •	—	60	•	—	•
80	• • •	—	87	•	12	•
60	• • •	—	112	•	12	•
40	• • •	—	200	•	—	•
30	• • •	—	250	•	—	•

Vollkommen runde, Stück, oder Zahlperlen.

Stück	von	$\frac{1}{2}$	Grän				—	Thlr.		Gr.
•	•	1	•				—	•	$1\frac{1}{2}$	•
•	•	$1\frac{1}{2}$	•				—	•	4	•
•	•	$1\frac{3}{4}$	•				—	•	6	•
•	•	2	•				—	•	$10\frac{1}{2}$	•
•	•	$2\frac{1}{4}$	•				—	•	12	•
•	•	$2\frac{1}{2}$	•				—	•	18	•
•	•	$2\frac{3}{4}$	•				1	•	—	•
•	•	3	•				1	•	6	•
•	•	$3\frac{1}{2}$	•				2	•	—	•
•	•	$3\frac{3}{4}$	•				2	•	12	•
•	•	4	Grän	od.	1	Karat	3	•	—	•
•	•	$4\frac{1}{2}$	•	•	—	•	4	•	—	•
•	•	5	•	•	$1\frac{1}{4}$	•	5	•	—	•
•	•	$5\frac{1}{2}$	•	•	—	•	6	•	—	•
•	•	6	•	•	$1\frac{1}{2}$	•	7	•	12	•
•	•	$6\frac{1}{2}$	•	•	—	•	9	•	—	•
•	•	7	•	•	$1\frac{3}{4}$	•	10	•	12	•
•	•	$7\frac{1}{2}$	•	•	—	•	12	•	12	•
•	•	8	•	•	2	•	15	•	—	•
•	•	$8\frac{1}{2}$	•	•	—	•	18	•	—	•
•	•	9	•	•	$2\frac{1}{4}$	•	20	•	—	•
•	•	$9\frac{1}{2}$	•	•	—	•	25	•	—	•
•	•	10	•	•	$2\frac{1}{2}$	•	27	•	—	•
•	•	$10\frac{1}{2}$	•	•	—	•	28	•	18	•

1 St. von	Grän	od. Karat	Thlr.	Gr.
1 St. von	11 Grän	od. $2\frac{3}{4}$ Karat	32 Thlr.	12 Gr.
= = =	$12\frac{1}{2}$	= = — =	37	= 12 =
= = =	13	= = $3\frac{1}{4}$ =	45	= — =
= = =	14	= = $3\frac{1}{2}$ =	52	= 12 =
= = =	15	= = $3\frac{3}{4}$ =	70	= — =
= = =	16	= = 4 =	75	= — =
= = =	17	= = $4\frac{1}{4}$ =	95	= — =
= = =	18	= = $4\frac{1}{2}$ =	100	= — =
= = =	19	= = $4\frac{3}{4}$ =	107	= 12 =
= = =	20	= = 5 =	125	= — =
= = =	21	= = $5\frac{1}{4}$ =	150	= — =
= = =	22	= = $5\frac{1}{2}$ =	175	= — =
= = =	23	= = $5\frac{3}{4}$ =	225	= — =
= = =	24	= = 6 =	275	= — =
= = =	25	= = $6\frac{1}{4}$ =	312	= 12 =
= = =	26	= = $6\frac{1}{2}$ =	330	= — =
= = =	27	= = $6\frac{3}{4}$ =	350	= — =
= = =	28	= = 7 =	500	= — =
= = =	29	= = $7\frac{1}{4}$ =	625	= — =
= = =	32	= = 8 =	750	= — =
= = =	36	= = 9 =	875	= — =
= = =	40	= = 10 =	1000	= — =

Birnförmige Perlen sind verhältnißmäßig wohlfeiler im Preise.

i. Merkwürdigkeiten.

Ehedem war die Insel Margarita im spanischen Westindien wegen ihrer Perlenfischerey berühmt; von daher erhielt Philipp II. von Spanien im Jahr 1574 die große Perle, welche den Namen peregrina erhalten hat. Sie hat die Gestalt einer Birn, die Größe eines Taubeneyes, und wiegt 25 Karat.

Die Königin Kleopatra hatte auch eine sehr kostbare Perle.

Papst Leo X. hat eine Perle für 88000 Kronen gekauft, welche die Spanier damals von Neuandalusien mitgebracht haben.

Tavernier beschreibt eine birnförmige Perle in dem Schatze des Königes in Persien, die 1600000 Livres gekostet haben soll.

Die Königin von Portugal soll eine Perle in der Größe einer Birne besitzen, die man für unschätzbar hält.

Man macht unächte Perlen aus Wachs, und überzieht sie mit einem feinen Fischleime; auch hat man Glasperlen und dergleichen mehr, welche unächte Perlen in Frankreich den ächten so ähnlich gemacht werden, daß man damit leicht betrogen werden kann.

3. Perlmutter.

a. Namen.

Lat. Mater perlarum. Holl. Paalemoer. Dän. Perlemor, Perlamoder. Schwed. Perlmo. Engl. Mother-of-pearl shell. Franz. Nacre de perle, Mere perle. Ital. Madreperla. Span. Madre perlas, Concha de nacar. Port. Madre perola. Russ. Shemtschulhnaja rakowina. Poln. Macica perlowa.

b. Beschreibung.

Perlenmutter nennt man diejenigen Muschel- und Auster-Schaalen, in welchen die Perlen, und beson-

ders die orientalischen, wachsen. Sie ist inwendig mit einem dicken weißen Perlenglanze versehen, welcher an Schönheit dem Glanze der Perlen nichts nachgiebt, auswendig aber grau oder bräunlich, rauh und ungestaltet, welches jedoch nur von der äussersten dünnen Fläche gilt, nach deren Wegnehmung sie auswendig eben so schön, wie inwendig aussieht. Sie sind nicht von einerley Größe, mehrentheils aber drey- bis viermal größer, als die gemeinen Austern.

c. Verarbeitung und Gebrauch.

Die Perlmutter wird von dem Perlmutterschneider mit einem Rade und Scheidewaßer zuerst von der äussern rauhen Rinde befreyet, dann in Blätter von verschiedener Dicke geschnitten, und diese zu allerhand ausgelegter, chinesischer und lackirter Arbeit gebraucht. Die Messerschmiede in Ungarn, im Karlsbade, in Böhmen u. a. O. belegen damit die *Hefte* der Messer. Auch werden ganze Dosen, Etuis, Muschelschächtelchen, und vorzüglich Knöpfe daraus gemacht. Diejenigen, die sich mit Verfertigung falscher Perlen abgeben, brauchen die Perlmutter auch als ein Ingredienz zu ihrer Perlenmasse. Die Warzen, Franz. Loupes de Perles, die sich in verschiedenen Perlenmuscheln auf der inwendigen Fläche erheben, und die Gestalt halber Perlen haben, wissen die Perlmutterschneider und Juweliere geschickt heraus zu schneiden, und sie dann statt wahrer Perlen bey verschiedenem Perlenschmucke zu brauchen, indem sie dieselben entweder in Gold fassen, oder in Stickwerk versetzen.

d. Handel.

Der Handel mit Perlmutter ist ziemlich beträchtlich. England und Holland bringt viel Perlmut-

, und zwar Centnerweise, zum Handel. In Am-
rdam kostet das Pfund Perlmutter 14 bis 30 Stü-

4. Korallen.

Namen.

Lat. Corallia. Holl. Koraalen. Dän. Koral-
Schwed. Koraller Engl. Coral. Franz. Co-
Ital. Corale. Span. Coral Port. Coral.
ss. Korallii. Poln. Koralki, Koralii.

Beschreibung und Ursprung.

Korallen sind harte steinartige Seegewächse, die
erlich den Pflanzen sehr ähnlich, aber innerlich von
selben sehr verschieden sind. Man ist lange über die
stehung der Korallen ungewiß gewesen, bis nun
ch genaue Beobachtung der Naturforscher erwiesen
daß diese schönen Meerprodukte keine Seepflanzen,
man ehemals glaubte, sondern bloße Gebäude und
hnungen sind, die von kleinen Seethierchen, Polyp-
ı, bewohnt werden. Man nimmt folgende Entste-
gsart bey ihnen an: Ein einziger Polype setzt sich
einer Klippe, einem Steine, einer Schnecke, oder
m andern Körper im Meere an, nährt und bildet
, wie alle Schaalthiere, aus seinem Steinsafte eine
e, die seinen Körper in einer gewissen bestimmten
ur umschließt. Dieser Saft erhärtet zum Steine,
der, woraus sich die Schnecken ihre Häuser machen.
dieser Zelle legt der Polype seine Eyer, und aus
en entstehen wieder andere Polypen, die auf eben
e Art, auch aus ihrem Safte ihre Kammern oben auf

den ersten bauen; und so wechselt dann die äußere Schaale immer fort, theilt sich in Aeste, die man Zinken nennt, oder breite rundliche Blätter, je nachdem die Fortpflanzung des Thiers gut von statten geht. Da nun die Polypen viele oder wenige Stralen haben, große oder undeutlich kleine, die mithin in ihrer Art unendlich von einander unterschieden sind; so entsteht daher der große Unterschied der Korallen in ihrer Form und Gestalt, Farbe und Materie ihrer Bestandtheile. Man theilt die Korallen in zwey große Hauptgeschlechter, nämlich in Steinkorallen, und in Hornkorallen. Von den Steinkorallen giebt es hochrothe, blaßrothe, weiße, gelbe, graue und blaue; von den Hornkorallen aber schwarze, braune, röthliche, blaßblaue und aschgraue. Jene sind fest und steinartig; letztere aber hornartig und biegsam.

Die rothe Steinkoralle, Isis nobilis, gleicht in Ansehung der Figur einem entblätterten Bäumchen mit seinen Aesten, wird aber gemeiniglich nicht viel über einen Schuh lang. Man findet sie, wie die meisten andern Gattungen, im Meere, vornehmlich an den Küsten des mittelländischen Meeres. Der breite Fuß des Stämmchens sitzt an Felsen, Muscheln und andern festen Körpern, hat aber keine Wurzeln, sondern ist wie aufgeleimt. Die ganze Staude senkt sich mit ihren Zweigen und der Spitze mehr nach dem Boden des Meeres hinunter, und strebt also nicht, wie die Gewächse in freyer Luft, aufwärts. Dennoch aber setzen sich die Jungen gemeiniglich über dem Mutterstamm am Felsen fest, und bepflanzen denselben bis oben an die Oberfläche des Meeres

An der Staude selbst unterscheidet man drey Theile: erstlich, den innern steinartigen Kern; zweytens,

die weiche weiße Netzhaut, welche den Kern umgiebt, und viele Gefäße mit einem milchichten Safte enthält; drittens, die röthliche Rinde, die aus sehr zarten Häuten besteht, und worinne man eine Menge rother Körnchen bemerkt. So nothwendig den Bäumen auf der Erde die Rinde ist; eben so unentbehrlich ist den Staudenkorallen ihre Rinde. Nach dem Verluste derselben wird der innere Kern von unzähligen Würmern zerfressen und die Staude zerfällt. Auf der Rinde des Stamms und an den Spitzen der Zweige stehen hohle Knöpfchen hervor, deren Mündung acht Einschnitte hat. Dies sind die Zellen, worin die erwähnten Polypen wohnen.

Diese Thierchen, die jenen harten Körper gleichsam beseelen, haben ein weiches, gallertartiges Wesen, und erscheinen in der Gestalt eines Tröpfchen Milch. Wenn sie ungestört in ihren Zellen sitzen, so sieht man eine unbestimmte Anzahl feiner Fasern heraushängen, womit sie ihre Nahrung fangen, und zu sich führen. Man nennt diese Fasern die Arme, auch wohl die Füße des Thiers, daher die allgemeine Benennung: Polyp, d. i. Vielfuß, welcher eigentlich allen solchen Thieren zukommt. Rührt man die Arme eines in der Zelle sitzenden Thierchens auch nur ganz leise an; so zieht es dieselben augenblicklich zurück, und eben dieses thun alle übrigen am ganzen Stamme. Sie müssen also eine gemeinschaftliche Empfindung haben, und durch eine wunderbare Organisation so mit dem Stamme verbunden seyn, daß sie zusammen ein Ganzes, oder nur einen organisirten Körper ausmachen. Die Nahrungstheile erhält der Stamm durch seine Bewohner, aus welchen der vorhin genannte milchichte Saft sich in die Gefäße und Kanäle der Netzhaut verbreitet. Dieser Saft giebt

den Stoff zu dem harten Kern, so wie der Saft in den Bäumen zu Holz wird.

Ihre Fortpflanzung hat eben so viel Ausserordentliches. Das Junge wird nämlich aus den Knöpfchen an der Rinde und den Spitzen der Aeste wie ein Auge aus den Baumzweigen hervorgetrieben, fällt, wenn es reif ist, vom Mutterstamme ab, hängt sich an einen festen Körper, und wächst dann zu einer neuen Staude. Ehe man wußte, daß das weiche Wesen in den Knöpfchen ein Thier sey, nannte man es die Korallenblüthe; denn man hatte schon bemerkt, daß durch dieselbe die Fortpflanzung geschah. Wenn sich die junge Knospe losgerissen hat, sinkt sie nicht, wie man aus der Lage des unterwärts gerichteten Mutterstammes schließen sollte, nach den Boden des Meeres hin, sondern sie wird wegen ihrer Leichtigkeit und Fettigkeit vom Wasser getragen, und setzt sich gemeiniglich oberwärts an. Der erste Ursprung der Korallenstaude ist folglich ein gallertartiges, schleimiges Klümpchen, welches jedoch auch schon die Anlage zu dem festen, steinigten Körper eben so wohl bey sich hat, als die Schaalthiere den Anfang zu ihren Gehäusen bey ihrer Geburt mitbringen. Wie schnell sich diese Geschöpfe entwickeln, und wie fruchtbar sie seyn müssen, sieht man daraus, daß man Theile von versunkenen Schiffen, die nach drey Vierteljahren wieder herauf gebracht wurden, schon ganz mit Korallen besetzt fand. Unrichtig glaubte man sonst, die ganze Staude sey im Wasser weich, und nehme erst an der Luft ihre völlige Härte an. Ausser jener rothen Koralle giebt es noch weiße, schwarze und andere Schattirungen. Auch sind nicht alle Gattungen so klein, als die jetzt beschriebene. Im stillen Meere oder südlichen Ocean wachsen sie aus der Tiefe zu einer erstaunlichen Höhe empor, und wer-

den Seefahrern oft gefährlich. Am rothen Meere soll man Korallen zum Bau der Häuser gebrauchen.

c. Korallenfischerey.

Da die rothe Koralle zu allerley Kunstwerken verarbeitet, und, vornehmlich in Indien, fast den Edelsteinen gleich geachtet wird; so treibt man auch die Fischerey derselben an mehrern Orten mit großem Eifer; z. B. an den Küsten von Provence, um Sardinien, Catalonien, Sicilien, Tunis, Alzier, bey Corsika, im äthiopischen Meere u. s. w. Unter allen aber zieht man die aus dem mittelländischen Meere vor, und schätzt sie in Ostindien am höchsten. An den Küsten von Catalonien und Provence haben diesen Fischereyzweig ein Paar Compagnien in Händen, die beständig 20 bis 30 Böte dazu in See halten; jedoch ist auch andern das Recht nicht benommen, Korallen aufsuchen zu dürfen. Der Fang ist sehr ungleich, und hängt von Zeit und Umständen ab. Gerathen die Fischer an eine Klippe, die in langer Zeit nicht besucht worden ist, so können sie da an einem Tage einen reichlichern Fang thun, als sonst in mehrern Wochen; indessen halten sie es immer schon für ein Glück, wenn sie in einer Woche 3 bis 4 Zentner zusammen bringen. Was sie gewöhnlich erhalten, ist weit weniger, oft kommen sie auch gar mit leeren Händen zurück, und haben Zeit und Mühe verlohren. Die Korallenfischerey geschieht entweder, wie die Perlenfischerey, durch Taucher, die sich ins Meer hinablassen, und die an den Felsen ansitzenden Korallen abbrechen und aufbringen, bey welcher Methode zwar große und schöne Stücke gewonnen werden, aber auch viel Gefahr ist, oder man fischt sie mit eigenen dazu eingerichteten Werkzeugen und beschwerten Netzen.

Man befestigt nämlich zwey viereckigte, sechs bis sieben Fuß lange Balken kreuzweise über einander, umwickelt sie mit lose zusammengedrehten, daumensdicken Hanfseilen, und bindet auch noch hin und wieder netzartige Beutel darunter. In der Mitte der beyden Balken hängt ein Gewicht von Bley oder dergleichen. Diese Maschine hängt man an starken Ankertauen ins Meer hinab, wo sie die an den Felsen hervorstehenden Korallenstauden abschlägt, welche sich dann entweder in die Stricke verwickeln, oder in den Beutel fallen. Wenn sie an die freye Luft kommen, vertrocknen die Thierchen in den Zellen gar bald, und die äußere Rinde, welche unter dem Wasser weich und biegsam ist, erhärtet.

Bey dieser letztern Fischerey gehen freylich viele verlohren und die meisten werden zerstückt. Die Fischer, welche sich mit diesem Geschäfte abgeben, werden pecheurs coraillers genennt. Die Fahrzeuge zur größern Fischerey verrichten die Sache in Gesellschaft. Sie bestehen aus Slopen oder leichten Fahrzeugen, die man auch Tartanen heißt, und sind mit großen Segeln versehn, damit sie desto leichter den Corsaren entgehen können. Diese Fischerey wird vom Anfange des Aprils bis zu Ende des Julius für Rechnung der Handelshäuser zu Marseille, Cassis, Genua u. s. w. betrieben, welche den Fischern die dazu benöthigten Schiffe und Geräthschaften, nebst Mundvorrath und etwas baarem Gelde im voraus, und auf Rechnung liefern. Auf jedem solchen Fahrzeuge sind 7 bis 8 Leute.

Bey dem kleinern Korallenfange sind zweyerley Werkzeuge im Gebrauche, die so eingerichtet sind, daß sie bis auf den Grund der See reichen: man nennt sie

Kreuznetze oder Hamen. Die Geschicklichkeit der Fischer besteht hauptsächlich darinnen, jene zweckmäßig auszuwerfen und zu leiten. Da die Korallenzinken und andere Gewächse dieser Art in sehr unebenen Felsengründen wachsen, so giebt es gewisse Vortheile, die Maschine von einer Seite zur andern zu ziehen, sie zur rechten Zeit zu heben, niederzusenken, den Felsen abzukratzen, und alsdann das Netz herauszuziehen, damit man das, was abgebrochen und zertrümmert worden ist, wieder sammle. Der Schiffer von Erfahrung erkennt das, was er zu thun hat, aus dem Zustande des Seils, das er in Händen hält, welches ihm die wahre Lage des Werkzeugs, und den größern oder geringern Widerstand der Netze auf dem Grunde des Meers anzeigt. Bey dem Fischen mit dem Hamen gehn natürlich viele Stücke verlohren; man läßt aber diese, wenn es angeht, durch Taucher heraufholen.

Die Franzosen schicken jährlich an 80 Schiffe auf die Korallenfischerey, in die Gegend um die Stadt Algier an der afrikanischen Küste, wo man sie am häufigsten findet, und die hauptsächlich vom April bis zum August damit beschäftigt sind.

Durch einen Beschluß der französischen Republik vom 17 Januar 1801 ist eine Compagnie für die Korallenfischerey auf der afrikanischen Küste errichtet worden. Sie besteht aus 1200 Aktien, jede von 1000 Franken. Die Verwaltung dieser Compagnie soll zu Ajaccio, im Liamone-Departement auf Corsika, ihren Sitz haben, wo eine Korallenfabrik angelegt werden soll.

d. Bearbeitung.

Die Bearbeitung der Korallen geschieht auf folgende Art: Man sägt die Koralle mit einer ganz feinen stählernen Säge, etwa ein Drittel ihrer Dicke durch, sucht dabey so große Stücke zu bekommen, als nur immer möglich ist, hernach wird das Stück zwischen eine große und scharfe Zange, gleich neben dem gemachten Einschnitte eingesetzt, und wie Glas abgebrochen; dann wird das Stückchen der Länge nach mit einem spitzigen Bohrer, der in einem Bogen gedreht ist, durchbohrt, weil aber die Koralle leicht Hitze fängt, so muß sie immer, besonders in dem erst gebohrten Loche, mit Wasser benetzt werden. Nicht immer können aber die Korallenstückchen ganz eben mit der Zange abgebrochen werden, sie müssen oft erst ein wenig abgeschliffen werden, damit das Loch gerade gebohrt werden kann. Da die Stückchen auch von ungleicher Dicke ausfallen, so werden sie in mehrere Sorten unterschieden. Hierzu gebraucht man einen kupfernen Seiger, mit großen, mittlern und kleinern Löchern; man fängt mit den kleinern Korallen an, und endigt mit den großen.

Die gröbere Rinde wird hernach mit einem Messer abgenommen, und die Koralle auf folgende Art polirt. Die geformten Stücke wirft man in Beutel, bis sie halb voll sind, und schüttet nach Verhältniß gepulverten Bimstein zu; hierauf legt man die Beutel in Wasser, und schüttelt sie mit den Händen so lange, bis die Waare die gehörige Politur hat. Diese Arbeit ist mühsam und muß oft wohl 36 Stunden fortgesetzt werden. Die runden werden nicht gedreht, sondern auf einem runden Schleifsteine, der eine runde Rinne hat, geschliffen. Die ganze Schleifung geschieht nach dem Augenmaaße, und erfordert eine geschickte

und geübte Hand. Dieses ist die Bereitungsart in der französischen Korallenfabrik.

Diejenigen Korallen, die nicht zu Kugeln taugen, werden länglicht geschliffen und heißen dann Olivetten.

Die Direktoren der Korallenfabriken und die mit diesem Artikel handelnden Häuser, halten zu dieser Fischerey ihre eignen Schiffe und Matrosen. Was diese einbringen, wird im Orte von dazu bestellten Arbeitern geschnitten, sortirt, polirt, hernach erst auf Schnüre gezogen, und endlich in kleinere oder größere, längere oder kürzere Büsche oder Maschen (Ital. Mazzi) gebunden.

e. Gebrauch.

Man schätzte sonst die Korallen wegen ihrer medicinischen Kräfte, und machte unter andern aus den rohen Bruchkorallen, die zur fernern Bearbeitung untauglich sind, die berühmte Korallentinktur. Neuere Aerzte schreiben ihnen aber in dieser Hinsicht keinen großen Nutzen zu.

Man verfertiget aus den schönen rothen Korallen allerley Schmuck, als Hals- und Armbänder, Ohrgehänge, kleine Kleider- und Stockknöpfe, Uhrberlocken und dergleichen Waaren. Die Türken zieren ihren Turban damit; auch werden sie zu Rosenkränzen gebraucht.

e. Eintheilung.

Das ganze Fabrikſortiment iſt in folgende 14 Sorten unterſchieden, die man zu Livorno unter den folgenden Nummern und Benennungen begreift.

1) Schiuma die Sangue (Blutſchaum) die höchſte Farbe.

2) Fior di Sangue, auserleſene Blutfarbe.

3) Primo Sangue.

4) Secondo Sangue.

5) Terzo Sangue.

6) Stramoro, ſchwärzlichroth.

7) Moro.

8) Nero, gemein ſchwarzroth.

9) Straffino, extrafein.

10) Soprafino.

11) Carbonetto.

12) Paragone.

13) Eſtremo.

14) Paſſaſtremo.

Alle Korallen werden in den Fabriken zu zweyerley Hauptgattungen verarbeitet. Es werden entweder runde Tondi, oder länglicht geschnittene, à botticella, oder tagliati, daraus gemacht. Jede von diesen beyden Sorten zerfällt wieder in folgende:

1) Groffezza a botticella, große 12pfündige Bunde oder Maschen, jede von 36 Schnüren, länglicht geschnittener Korallen. Diese sind gewöhnlich in 8 Farben zusammen von 12 Maschen sortirt; so daß ein Sortiment im Durchschnitte wenigstens auf 2000 Rthlr. in Conventionsgelde zu stehen kommt. Auf diese folgen

2) Mezzania a botticella, mittlere sechspfündige Maschen; der Bund zu 60 Schnüren; das Sortiment von 24 Bunden; das Farbenverhältniß wie bey Nr. 1. Auf Mezzania allein nehmen jedoch sowohl die Fabriken selbst, als auch die Kommissionaire, nicht leicht Aufträge an, weil sie sich selten auf diesem Fuß ausführen lassen. Man will fast immer nur beyde Sorten bey einander verhandeln. Hierauf folgen:

3) runde Korallen (Tondi), davon giebt es wieder folgende Unterabtheilungen.

a) Groffezza tonda, große Gattung von 6 bis 8 Numern oder Farben.

b) Groffezza chiara, große Korallen, von bleicher Farbe, übrigens wie die vorigen, von 7 bis 9 Farben. Von beyden Sorten hält der Bund 36 Schnüre.

c) Mezzania tonda, mittlere Sorte runder, in 6 Farben sortirt, der Bund zu 54 Schnüren.

d) Mezzania chiara tonda, bleiche runde mittlere von 7 bis 9 Farben, übrigens wie die vorigen.

e) Capirosti, auserlesene große, die beym Sortiren ausfallen, und daher besonders verkauft werden. Diese sind gewöhnlich in 6 Farben sortirt, und die theuersten und größten unter allen.

f) Filotti, welche etwa halb so groß, als die vorige Sorte, ausfällt, ebenfalls von 6 Numern, das Sortiment nur halb so hoch im Preise.

g) Migliari, die allerkleinsten Korallen, von der Größe der feinen Graupenkörner. Diese werden wieder in Migliari da Mazzo oder Numero, welche man bundweise handelt, und in Migliari da Lira, welche nach Pfunden verkauft werden, abgetheilt. Beyde sind meistens in Sortimenten von 5 Farben.

Außer den vorgenannten liefert auch noch Trapani eine Menge dieser Waare, aber ebenfalls durch die Hände der Livorner, zum Handel. Diese sind:

1) Grossezza passa und Grossezza non Passa, von 4 bis 5 Numern.

2) Eine andere Art Groſſezza, welche ohngefähr 10 Procent weniger koſtet.

3) Mezzania paſſa, und non paſſa.

4) Mezzania ohne Beyſatz, die etwa 20 Procent weniger gilt.

Die Kaufleute zu Livorno, welche mit Korallen handeln, kaufen dieſe Waare von den Trapanesern in Parthien, ſo wie ſie aus der Fabrik kommen, zergliedern ſie hernach kunſtmäßig, laſſen ſie aufs neue auf Schnüre ziehen, und nach Vorſchrift der Beſteller ſortiren.

g. Kennzeichen der Güte.

Dieſe Waare wird nach der Größe der Stücken, nach ihrem Glanze, Klarheit und hochrothen Farbe geſchätzt; ſie darf keine Riſſe und Spalten haben. Aus gefärbtem Glaſe werden auch Korallen nachgemacht, auch aus gefärbten Knochen; doch kann man dieſe von den ächten leicht unterſcheiden.

h. Reinigung.

Den verlohrnen Glanz und Farbe ſoll man ihnen wieder geben können, wenn man ſie in Miſt, oder feuchtes Brod, oder zwiſchen Senfkörner legt.

i. Handel.

Die saubersten und schönsten Stücke von rohen Korallen, oder die durch irgend eine zufällige Verbindung mit andern Körpern schätzbar sind, werden ausgeputzt, auf Postamente gesetzt, und zu Kabinetsstücken bestimmt, man nennt sie in Frankreich houettes Diejenigen, die verarbeitet werden sollen, werden zu Marseille in 9 Sorten unterschieden, und zwar nach den verschiedenen Farbenschattirungen, von der dunkelrothesten oder blutrothen bis zur *bleichrothen*. Die Fabrikanten kaufen die rohe Waare (grosse Stücke ausgenommen) zentnerweise. Diejenigen, aus welchen Kugeln gedreht werden können, verkauft man besonders. Eine Korallenkugel, welche 1 1/2 Zoll im Durchmesser hält, und zugleich ohne Risse, Löcher und Flecken ist, gilt wohl 100 Dukaten. Diese Kugeln gehen nach China, Japan und allen Gegenden von Ostindien, nach Arabien u. s. w. In den erstern Ländern werden sie von den Einwohnern zur Kopfzierde angewendet; in den letztern aber dienen sie den Muhamedanern zu Halsbändern der Todten von hohem Range.

Die länglicht geschliffenen Korallen, die auch Olivetten heißen, werden immer auf Fäden gereiht, und sowohl nach Verhältniß ihrer Länge, als auch nach dem Gewichte verkauft. Die Preise sind in den Fabriken festgesetzt.

Mit den italienischen Korallen wird in Deutschland ein einträglicher Zwischenhandel nach vielen Ländern getrieben. Die Häuser zu Livorno

und Genua, die damit handeln, schicken nicht nur große Parthieen in Commission, sondern es giebt einzelne Kaufleute zu Botzen, Prag, Breslau, Krakau, Brody u. s. w., die jährlich für zwanzig, auch wohl mehrere Tausend Thaler dieser Waare, nach Polen, Litthauen, Rußland, der Moldau, Wallachey, nach der Tartarey u. s. w. verschicken.

Man handelt die Korallen zu Livorno mit 3 Procent Sconto. Vom dasigen Gewichte geben hundert und vierzig Pfund nur hundert Pfund holländisch. Auch die genuesischen Fabriken haben vormals starken Absatz nach Deutschland gehabt; der Handel ist aber sehr gefallen, seitdem die dortigen Kaufleute ihre Waare ungleich sortirt, und aus Gewinnsucht große Büsche von blauem Zwirne an die Bunde befestigt haben. Diese Zöpfe wiegen zuweilen 10 bis 12 Loth; da nun hier keine Thara oder Refaktie statt findet, so gereicht dieser Kunstgriff allemal dem Käufer zum Schaden.

Die meisten verarbeiteten Korallen gehen nach Schlesien, Westphalen, Polen, Preußen, Rußland, in die Levante, nach Ostindien, Afrika, und Amerika.

Unter Corail versteht man in Frankreich nicht allein die ächten Korallen, sondern auch mehrere Sorten Glasperlen, die häufig nach Galam, Goree, Senegal, nach Afrika gehen, z. B. faux Corail, Corail Piment u. s. w.

k. Preise.

Die Preise der italienischen Korallen steigen oder fallen, je nachdem die Fischerey ergiebig gewesen ist, oder nicht, häufige oder sparsame Aufträge darauf einlaufen. Doch sind überhaupt die Preise des livorner Fabrikats nicht so merklichen Abwechslungen unterworfen, wie die der trepaneser Waare.

l. Merkwürdigkeiten. *)

Die Korallenfelsen im Südmeere, besonders um Neuholland werden so wie die andern dort befindlichen Klippen den Seefahrern gefährlich. Sie umringen die erwähnte Insel besonders an der Nordseite. Man erstaunt über den Zellenbau dieser weichen Geschöpfe. Aus der unergründlichen Tiefe des Meeres, die kein Senkbley erreicht, wachsen Felsen-Mauern mit ihren Einwohnern hervor, und breiten ihre Aeste in allerley Richtungen aus, je näher sie der Meeresfläche kommen. Hier schlägt die brandende (sich schäumend und brausend brechende) Woge unaufhörlich an das lockere Wurmgehäuse, welches gleichwohl ihrer Gewalt widerstehet, und innerhalb seiner Gränzen ruhige Häfen bildet. Strecken von mehreren hundert Meilen sind mit diesen Korallenriefen umringt, und oft erstrecken sie sich so weit in das offne Meer hinein, daß das Auge, so weit es reicht, vor denselben, vom Meere aus, nichts von der Küste des Landes erblicken kann. Die Gattungen dieser Korallen sind sehr verschieden; auch legen sich

*) Andre's geographisches Lehrbuch. Vierte Abth. 2te Aufl. S. 529. u. 571.

auf diesen Bänken eine Menge Conchylien und andere Arten weicher Gewürme.

Es ist sehr wahrscheinlich, daß die Korallenthiere durch ihren vom Grunde des Meeres bis über dessen Oberfläche hoch aufgethürmten Baue, vielen Antheil an dem Daseyn der Inseln des Südmeers haben.

5. Schildpatte, Schildkrötenschaale. *)

a. Namen.

Lat. Testudinis testa. Holl. Schildpad. Dän. Skildpaddeskal. Schwed. Sköldpadda. Engl. Tortoise shell. Franz. Ecaille (de tortue), Caret. Ital. Tartaruga, Concha. Russ. Kost tscherepachowaja. Poln. Skorupa zolwia.

b. Beschreibung.

Bey den Schildkröten sind die Ribben mit dem Rückgrade zu einem großen convexen Knochen ausgewachsen, welches den Rücken oder den obern Theil des Körpers, so wie der weit ausgebreitete Brustknochen den untern Theil bedeckt. Statt der äußern Haut, welche den Körper der warmblütigen Thiere umgiebt, sind diese knochichten Schilder, wie man sie, jedoch nur uneigentlich, nennt, mit einer hornartigen, halb durchsichtigen Substanz bekleidet. Die

*) Nach Beckmann, Hild und Schedel.

ser Ueberzug ist bey den meisten in viele Felder oder Schuppen getheilt, deren gemeiniglich im Umfange 24 und in der Mitte 13 zu seyn pflegen.

Es sind nur wenige Arten Schildkröten, von denen das Schildpat genommen wird, und diese gehören alle zu denen, welche im großen Weltmeer, vornämlich der südlichen Erdhälfte leben. Jetzt wird das beste Schildpat von der Art erhalten, welche im linneischen System Testudo imbricata heißt, weil ihre Schaalen oder Schuppen wie ein Schieferdach an einander liegen; daher sie auch schieferartige Schildkröte, Schuppenschild genennt wird, sie heißt auch Karette. Die Franzosen nennen sie caret oder carret, unter welchem Namen aber auch die Schaalen im Handel vorkommen. Das Schildpat dieser Art ist dicker, klärer, durchsichtiger und schöner, als das, welches von andern Arten erhalten wird, von denen jedoch die Stücke größer zu seyn pflegen. Soll es der Mühe werth seyn, das Schildpat von dieser T. imbricata zu sammeln, so muß das Thier ein Gewicht wenigstens von 150 ℔ haben: nicht selten aber wiegt es 8 Centner. Eine Kröte liefert nur 13 Blätter, die Kaufmannswaare werden können. Alle sind zwar gebogen, gewölbt oder convex, aber nicht alle gleich stark. Acht Blätter sind fast ganz flach, und unter diesen sind wieder viel größere, als die übrigen; die Länge ist gewöhnlich ein

Schuh, die Breite 7 Zoll. 5 Blätter sind stärker gewölbt, viel dicker als jene 8, und fast überall gleich dick.

Die Farben sind gewöhnlich weißgelb oder blond, braun und schwarz, und diese sind, wie bey dem bunten Marmor, auf allerley Weise unter einander gezogen, doch pflegen 2 Farben mehr als die dritte zu herrschen. Ganz einfärbige Schaalen sind selten. Blätter, welche überall weißgelb sind, werden in hohem Preise gehalten. Manche Stellen haben einen Perlglanz. Die hohe oder erhabene Seite ist schöner gezeichnet, als die untere, welche wie geädert aussieht und etwas rauher ist. Die sämtlichen Schaalen von einem Thiere wiegen, wie Dampier meldet, drey oder vier Pfund; zuweilen auch wohl 7 bis 8 ℔.

Die erwähnte Schildkrötenart, welche noch nicht die größte ist, hat eine große Stärke, und ihr Fang ist besonders deswegen beschwerlicher, als bey andern Arten, weil jedes Thier, wenn es auch auf den Rücken gekehrt worden, sogleich zerstümmelt werden muß. Denn da der ganze Körperbau mehr abgerundet als bey andern Arten ist, so kann es sich wieder auf die Beine richten, und sogleich ins Meer zurück eilen, welches den übrigen Arten nicht möglich ist.

Schlechter und wohlfeiler ist dasjenige Schildpat, welches vom Dickkopf, auch Caret, T. carretta, Franz. la caouane, kaouane, cahoane, cannaneros, carnan genannt, erhalten wird. Man muß aber den Caret der Franzosen nicht mit der caretta der Systematiker für einerley halten. Letztere liefert Schaalen, die zwar größer, als von der ersten Art, aber viel dünner und nicht so schön gezeichnet sind. Auch sind diese Schaalen gemeiniglich *schadhaft*, mit Seegewächsen überwachsen, auch mit *Meereicheln* (L. pas) behaftet. Auf der Mitte der Schaale haben sie meistens eine sechseckigte, an den Seiten aber eine schiefe viereckigte Gestalt.

Am allerschlechtesten ist das Schildpat *von* T. mydas oder von der tortue franche, Riesenschildkröte, grünen Schildkröte, Seeschildkröte. Die Schaalen sind zwar groß, aber gar zu dünne.

Eben so das von der T. geometrica, Geometrischen Schildkröte, gesternten Schildkröte, Sonnenschildkröte, welches nicht gut zu verarbeiten ist.

c. Gewinnung.

Wenn die knochichten Schilder ausgeweidet sind, bringt man sie über glühende Kohlen, da sich denn

das Schildpat bey der Erwärmung so gut ablöset, daß es mit der Spitze eines Messers leicht ganz abgenommen werden kann. Pyrard und andere Reisende versichern, daß die Spanier auf den Maldivischen Inseln diese Thiere, ohne sie zu tödten, dadurch ihrer Schaalen berauben, daß sie solche lebendig ans Feuer legen, und daß sie die geschundenen Kröten wieder ins Meer würfen, weil sie wüßten, daß ihnen die Schaalen wieder wüchsen. Aber Petit und andere Zergliederer und Physiologen erklären die Häutung und den Wiederwuchs der abgezogenen Schaalen für unwahrscheinlich.

Alle diese Arten werden zwar auch auf offenem Meere, jedoch am meisten auf unbewohnten Inseln und an wüsten niedrigen und sandigen Ufern des festen Landes, da, wo sie ihre Eyer legen, gefangen, und zwar nicht sowohl wegen der Schaalen, als vielmehr wegen des Fleisches und Oels.

d. Gebrauch.

Der stärkste Verbrauch des Schildpatts ist zu den eingelegten Arbeiten, die man Marquetrie nennt, wozu vorzüglich der von der Art T. caretta verbraucht wird, weil die dickern Stücke doch erst verdünnt werden müssen, und weil man dabey die Farbe

mit einer Unterlage erhöhen kann; ferner zu kleinen Dosen, Uhr-Gehäusen, Futteralen, Knöpfen, Messerheften, Etuis, Kämmen und allerley Zierrathen. Jedoch wissen nur wenige Künstler mit diesem Material geschickt umzugehen, und diese machen aus ihrem Verfahren ein Geheimniß. Das Wesentlichste von der Verarbeitung des Schildpats theilt uns Hr. Hofrath Beckmann in seiner Vorbereitung zur Waarenk. mit, und wünscht dadurch zu veranlassen, daß Kenner diese Lücke in der Technologie besser ausfüllen möchten.

e. Kennzeichen der Güte.

Man muß sich vorsehen, daß man nicht Schaalen kaufe, welche von Würmern durchfressen sind, als welches oft geschieht, wenn sie zu lange, ohne gelüftet zu werden, in Magazinen liegen. Weil die äussersten Ränder zu dünn und schadhaft sind, so verursachen diese einen starken Abfall.

f. Handel.

In Ostindien, wo sehr viel Schildpat gesammelt wird, ist diese Waare sehr beliebt und theuer Die Chineser kaufen viel auf der Insel Sulu (Sooloo) zwischen Borneo und Mandanao. Wir erhalten es häufig von den Engländern, Holländ-

dern, Franzosen und Dänen aus ihren amerikanischen, ost- und westindischen Besitzungen. Die Holländer holen viel von den moluckischen Inseln, Timor u. a. Europa erhält, wahrscheinlich, das meiste aus Westindien, von Gujana, den Antillen, den bahamischen und auch von den capverdischen Inseln. Die Insel Ascension liefert ebenfalls viel.

Vornämlich bringen die Franzosen viel nach Marseille, und zwar seit dem Anfange des vorigen Jahrhunderts, denn im Jahre 1688 soll diese Waare dort noch nicht gewesen seyn. In neuern Zeiten sollen dahin aus Amerika jährlich 835 ℔ gekommen seyn. Davon sind 353 ℔ nach Italien und 150 ℔ nach der Levante verschickt worden, so daß also in Frankreich ohngefähr 332 ℔ geblieben sind.

Der Preis richtet sich nach der Güte. In einem Amsterdamer Preisverzeichniß vom Jahr 1784 ist das Pfund zu 6 bis 15 fl. Banko angesetzt. Zu des Pomet Zeit kostete das Pfund ohngefähr 6 Franken.

Wahrscheinlich hat der Preis, wenigstens der Absatz, in Europa in neuern Zeiten abgenommen, weil diese Waare durch den erweiterten Handel nach beyden Indien häufiger geworden ist, und man die Kunst

erfunden hat, Horn und sogar Leder so durchsichtig zu machen und marmorirt zu färben, daß beydes ganz getrost für Schildpat ausgegeben werden kann. Uebrigens wird diese Waare bey der holländischen Kompagnie Stückweise, in England und anderwärts aber Centner- und Pfundweise verkauft, und nachdem die Stücke groß oder klein, dick oder dünn sind, mehr oder weniger theuer bezahlt.







